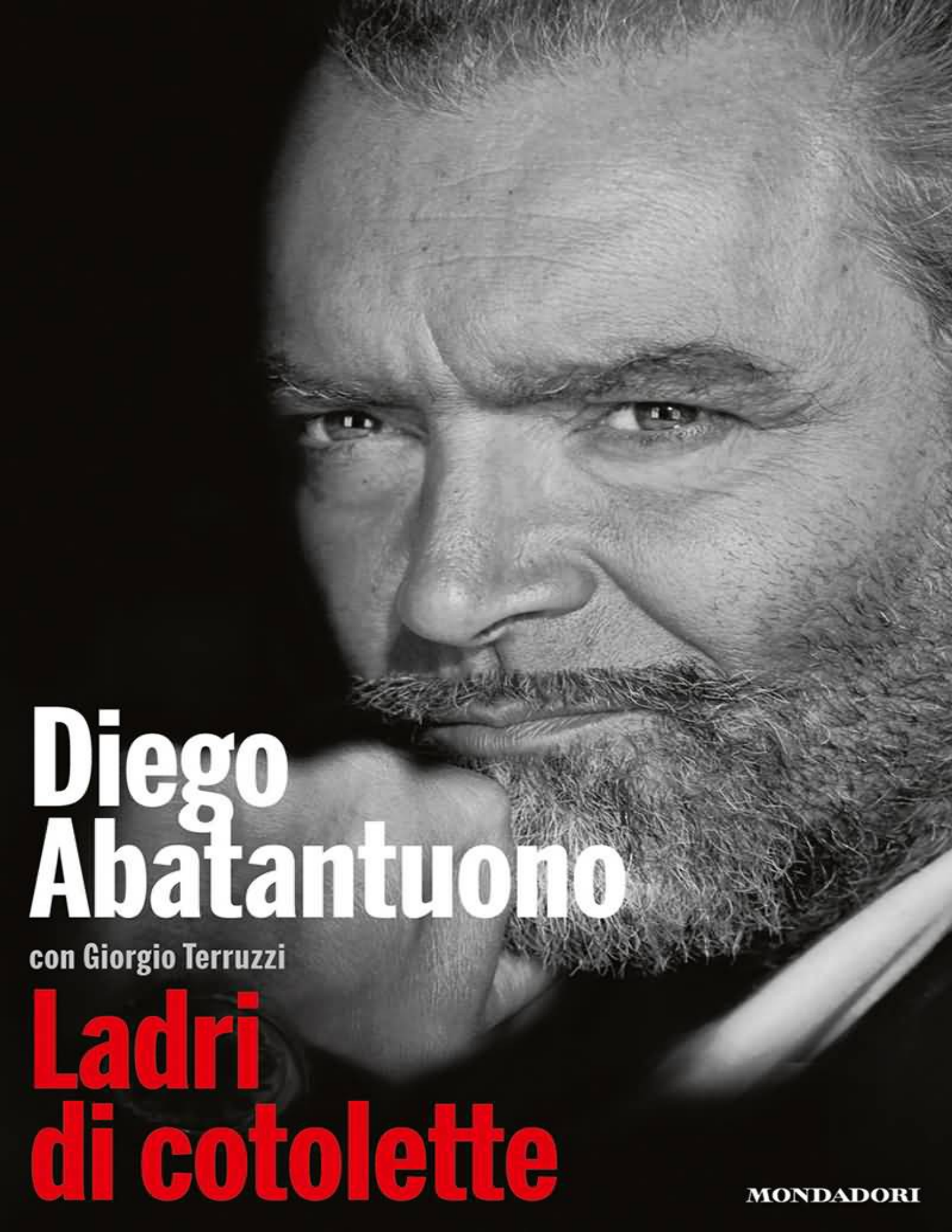


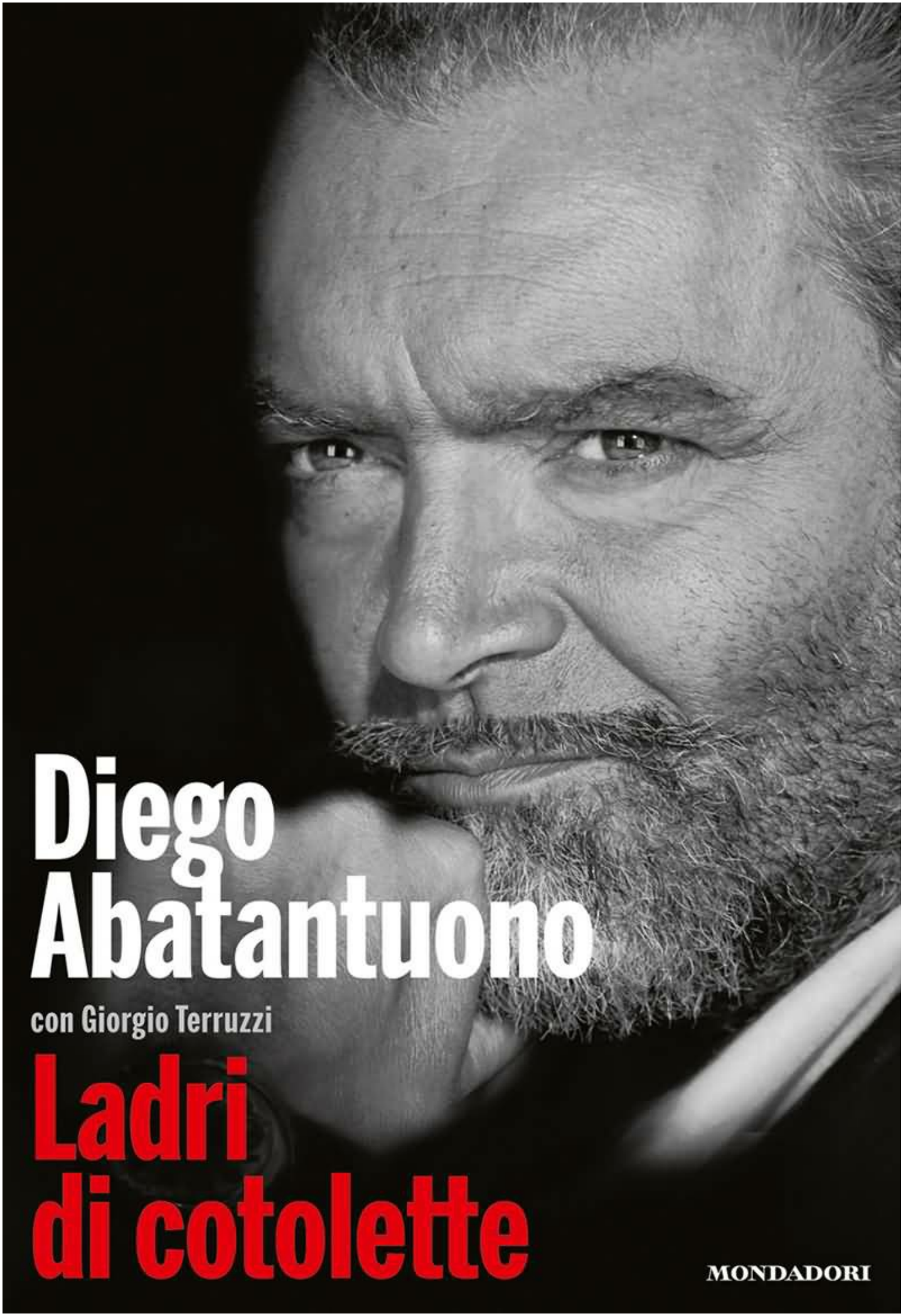
Diego Abatantuono

con Giorgio Terruzzi

Ladri di cotolette

MONDADORI

VISIT…



Diego Abatantuono

con Giorgio Terruzzi

Ladri di cotolette

MONDADORI

Gli autori

Diego Abatantuono

Attore, comico, sceneggiatore, conduttore televisivo fra i più amati, ecco come Diego Abatantuono ama descrivere la sua infanzia: "Sono nato a Milano il 20 maggio del 1955 all'ospedale San Giuseppe (Campionato di calcio 1954-1955: vince il titolo di campione d'Italia il Milan con 48 punti). La mia mamma dice che pesavo 3,5 kg ed ero tutto nero e non molto bello. Sono cresciuto nel quartiere del Giambellino. Mia mamma, Rosa, era comasca e mio padre, Matteo, pugliese. Ero un bambino di periferia. Sono cresciuto fuori, all'aperto, giocando a pallone nel campo di fronte a casa. Compiti: la parola d'ordine era 'li faccio dopo', ma non andavo ancora troppo male".

Seguono poi gli esordi al mitico *Derby Club* di Milano e poi un'interminabile serie di spettacoli, film e sceneggiati di successo, dagli anni settanta a oggi, a cui si aggiungono anche alcuni i libri, tra cui *Milanismi* ed *Eccezzziunale!*, editi da Mondadori.

Giorgio Terruzzi

Giornalista, scrive per Sport Mediaset, "Il Corriere della Sera" e "GQ" di Formula 1, MotoGP, costume e società, ed è curatore del programma *Studio Sport XXL* in onda ogni domenica.

Collabora ai testi di Claudio Bisio (*Asini*, con Roberto Traverso; *Tersa Repubblica*, con Sergio Conforti; *I bambini sono di sinistra*, con Michele Serra) e di Diego Abatantuono; è autore di numerosi libri e si occupa dell'Associazione Sportiva Rugby Milano con la quale, tra l'altro, porta avanti da anni un progetto educativo nell'Istituto Penale Minorile Beccaria di Milano e nel carcere di Bollate. Ha imparato il mestiere lavorando con Beppe Viola.

Il libro

Con la verve e l'ironia che lo contraddistinguono Diego Abatantuono si racconta, ripercorrendo aneddoti, storie d'amore e di amicizia dietro le quinte dei suoi film, dove i sapori della cucina sono il filo rosso che lega tutti i ricordi.
In ogni capitolo, dedicato a un film o all'incontro con un attore o regista, vengono narrati episodi e vicende legati a quel momento e sempre "conditi" dai cibi assaporati; di alcuni dei piatti citati viene poi ricostruita e proposta la ricetta vera e propria.
Così dal baule dei ricordi escono una mitica cena organizzata da Ugo Tognazzi, una festa mancata alla fine delle riprese di *Mediterraneo*, le esperienze gastronomiche con Paolo Villaggio, il pane e cicoria mangiato con Depardieu, ma anche i ricordi di Diego bambino, quando andava con il nonno Paolo e il papà Matteo a spasso per cinema e osterie.
Ne risulta un Abatantuono inconsueto, accompagnato da fotografie in gran parte inedite che restituiscono l'atmosfera e il profumo delle storie narrate: un viaggio nella memoria dove cinema, cucina, amori, amicizia sono indissolubilmente legati tra loro con allegria e leggerezza.

Diego Abatantuono

con Giorgio Terruzzi

Ladri di cotolette

MONDADORI

Mens sana in corpore obeso

I peperoni li abbiamo tagliati. Puliti e tagliati. Listarelle sottili, gialle e rosse. Verdi, meglio di no. Le cipolle sono pronte per il soffritto, io piango. Non per le cipolle ma perché mi sono visto riflesso nella portafinestra e non ci siamo. Ci sono i ragazzi di là che giocano con la PlayStation, fanno finta di litigare… "Eh, per forza che vinci, prendi il Barcellona…", "No, sei tu che sei un pirla a prendere l'Inter". Finestre aperte sui tetti di Milano, una bella aria fresca che passa e vola via. Vanno fatte bollire le patate, non del tutto, solo un poco.

Oggi cominceremo a scrivere il libro. Dopo pranzo ci mettiamo di là, sul tavolo grande. Alle pareti – una consuetudine di famiglia – tante fotografie. Amici, parenti, ricordi, scene e retroscene dei film, noi che mangiamo. Un libro con dentro storie accadute mentre si racconta una storia. Aneddoti da cinema, il set come una piazza. Senso di appartenenza, convivialità. Un po' come adesso, anche se, più che un film, giriamo le cipolle tagliate fini. Far saltare il cibo in padella è la mia specialità, serve il polso del grande chef, colpo che possiedo, nonostante la stazza. Il mio amico Giorgio mi ha obbligato a mettere su una parannanza, un grembiulone con la scritta "Mens sana in corpore obeso". Lui ride, gli altri anche, io meno. C'è un raggio di sole che crea un'immagine, la mia, riflessa nella finestra. Sembro la Mami di *Via col vento*, mi manca solo lo straccio in testa. Sarà perché sono un po' abbronzato e un po' su di peso. Dici che incide? Mah. Quasi quasi canto un gospel. *Old my River*… Mio vecchio Rivera. L'inglese non lo mastico. In compenso mastico una bella fetta di salame, tanto per gradire. Serve un filo d'olio. Accendere il fuoco per le patate, dai.

Ecco, nel libro ci vanno i sapori, i sapori del film. Che poi sono piatti, portate, servite in una trattoria italiana, in una *bodega* brasiliana, in un *bistrot* francese, in una bettola africana, in un *chiringuito* di Ibiza. Ricette incontrate quasi per caso e in qualche modo memorabili, piatti poveri, spesso, arricchiti dalla conversazione, da un vino utile alla memoria e agli affetti. Pranzi e cene tra una scena e l'altra, gustando il cibo come il gusto della vita. Un po' come adesso: una domenica, una mattinata per stare insieme, con gli amici, i figli, le famiglie, cucinando, chiacchierando.

I ragazzi sono preoccupati anche se non lo dicono. Guardano avanti con un filo di ansia. "Cosa vuoi fare da grande?" La loro risposta più frequente è "Non lo so". La stessa che davamo noi alla loro età. Le risposte che possiamo dare noi, più grandicelli, sono mille e nessuna. Intanto, mentre alle cipolle aggiungiamo i peperoni salta fuori che il cinema qualche opportunità la offre eccome. Anzi, offre una quantità sorprendente di opportunità. Perché il cinema non è solo il film, non è solo quello che vedi alla fine della lavorazione, seduto in poltrona, macché. Il cinema è quello che accade prima, durante e dopo ogni ciak. Il cinema è un circo che si muove, con una quantità di persone al lavoro, ciascuna per il suo verso, ciascuna secondo una professionalità fuori media. Un po' come una grande orchestra, come la Formula 1. Dietro le macchine e i piloti in gara si muove, ad altissima velocità, con gesti di altissima qualità, un esercito di fenomeni. Sì, ma abbassiamo il fuoco che altrimenti i

peperoni bruciano come una guarnizione senza olio: dieci secondi netti. Controllare le patate con la forchetta. Dov'è il formaggio?

Fare un film è una vera avventura. E partecipare alla lavorazione di un film significa entrare in un mondo meraviglioso, un mondo a parte. Magari i ragazzi non ci pensano, hanno in mente altro, quasi tutti. Immaginano di diventare famosi come rock star, di scrivere un libro, di dipingere, di battere un record sportivo. Da qualche tempo la gamma dei desideri comprende anche l'opinionista Tv, il tuttologo, per intenderci, ma pensa te. Comunque, presto detto. Scrittore: per cominciare è facile, bastano un foglio di carta e una penna. Va male? Pazienza. L'investimento non è un granché. Vuoi dipingere? Tela, pennello e colori. Anzi, carta e colori. Musicista? Basta un piffero. Che poi se non funziona puoi sempre utilizzarlo, il piffero… per portare fuori dalle balle i topi, per esempio, oppure in altro modo, un po' come il pennello o il pennarello… Dai, togli dal fuoco le patate, le peliamo e le tagliamo a fette non troppo sottili, mezzo centimetro, così…

Fare un film è diverso, a cominciare dall'investimento. Un milione di euro, tanto per stare bassi. Centinaia di migliaia, a stare bassissimi. Se scrivi o dipingi o suoni e si capisce che non sei portato, il danno è poca roba. Se invece non sei capace di fare un film, il danno viene a galla ed è un bel danno. Il gioco non vale la candela, anche se la candela può essere usata alla stessa stregua del pennello, del pennarello o del piffero, una volta smaltiti i topi.

In compenso, il cinema, un film, ti offre moltissime opportunità. Sei capace di cucire? Sarta di scena, un lavoro della madonna, taglia, riduci, modifica, a razzo e bene. Hai talento su quel fronte lì? E allora puoi aspirare a diventare costumista. Vuoi fare il falegname? C'è posto. Scene da costruire, dettaglio per dettaglio, in fretta e con perizia. Sai fare un po' di tutto? Risolvi i problemi più disparati? Attrezzista… Elettricista? Indispensabile. Macchinista? Fondamentale. E poi servono autisti, fonici, fotografi, direttori della fotografia, operatori di macchina. Serve che piova? Pronti. C'è chi fa piovere. Serve la neve? Lo stesso che fa piovere fa nevicare… C'era un regista che voleva una inquadratura dal mare verso terra per un piano sequenza. "A dottò, nun se preoccupi". In due ore era pronto un pontile di legno, fissato in acqua, sul quale mettere la cinepresa. È rimasto lì e ancora adesso c'è su della gente che fa i tuffi.

La parola "impossibile", nel cinema, non esiste. Invece qui è possibile, anzi indispensabile girare 'sti peperoni sino a farli quasi abbrustolire delicatamente. Intanto prepariamo la fontina tagliata a dadini. Mi rivedo nella finestra e non sono contento di me. Sembro Homer Simpson.

Mica finito… Sei tecnologico ma stanziale? Hai la passione del computer? Puoi imparare a montare. Ti puoi occupare di post-produzione. Ti piace la velocità, sei portato per il pericolo, il rischio? Bene, puoi diventare stunt man. L'elenco non finisce mai. Se per esempio ti piace cucinare, sul set c'è bisogno di te, una cinquantina di coperti a pasto come minimo. Se poi cucchi un kolossal tipo *Ben Hur*, stai lì a spignattare come un disperato. Meglio di noi, possibilmente, che adesso dobbiamo far rosolare le patate. A parte, in una padella larga, antiaderente, stando bene attenti alla doratura. Il tutto mentre i peperoni vanno in porto nella padella di fianco.

Animali… nel cinema c'è una figura bizzarra, detta "l'animalaro". Questi personaggi sono capaci di procurarti di tutto, dappertutto. Un canguro, un tapiro vero, un leone, un leone marino, un topo, una lucertola, una quaglia. Se ti piacciono le bestie, puoi lavorare anche così, nel cinema. Ti piace truccarti o truccare? Fai il truccatore. Ti piace pettinarti? Fai il parrucchiere. Ti piace fare a borsettate? Fai una bella rissa truccato e pettinato e se vuoi metti su anche il rossetto: nel cinema puoi farlo. Potresti anche occuparti di viaggi, visto che si tratta di trasferire una carovana in un posto

o in un altro, in Italia o nel mondo, con tutta una serie di complicazioni logistiche tipiche. E se invece hai la passione per i numeri, per i conti, per l'economia, potresti puntare a fare l'amministratore, con tutta la rebonza, nel senso del malloppo, in tasca, da gestire. Paghe, rimborsi spese, extra, contrattempi… Per non parlare di quelli che si occupano di pubblicizzare il film, di venderlo nelle sale, di tenere i rapporti con i giornalisti, con le televisioni e con i giornali. Quante professioni abbiamo messo giù? Una infinità. E quante altre ce ne sono… Per dire quanto è eterogenea, strana, divertente la comitiva che lavora per realizzare un film. Infatti, di questa comitiva, in fin dei conti, ci occupiamo nel libro.

Un attimo, però, occhio. Giorgio, fai ballare l'occhio… Adesso siamo al nodo centrale della nostra ricetta. Allora: i peperoni sono pronti, belli caldi. Ai peperoni aggiungiamo le patate rosolate, fuoco medio, avanti così. E sopra mettiamo i dadini di fontina; lasciamo che si sciolgano mescolando lentamente. Piano, per non rompere le patate. "Beviamoci un bicchiere", dice Giorgio, più che per attenuare la tensione, per buttare giù il salame. Mentre bevo mi ritrovo lì, riflesso nella finestra. Adesso sembro Moira Orfei. Basterebbe sostituire il bicchiere con una frusta. Meglio togliere la parannanza, chissenefrega se mi macchio. Obeso macchiato, obeso fortunato, come dice il proverbio.

Ma sì, ma sì, scriveremo delle storie, aneddoti, fatti e persone che combinano qualcosa di originale, divertente, qualche volta memorabile durante la lavorazione di un film. "Effetto Notte". Racconti da backstage, ecco. Il che, inevitabilmente, significa descrivere avventure, fatiche, imprevisti, probabilità, serate, nottate, tavole apparecchiate. Un po' come questa nostra, qui a casa. E siccome fare un film significa affrontare un'avventura, come detto, racconteremo anche storie d'amore.

Ogni volta che inizia un film nascono amori e altri finiscono. È il viaggio, la lontananza da casa, la convivenza… è il contesto che provoca, stuzzica, indebolisce, rafforza. È partire per stare in un mondo a parte, magari per settimane, mesi. Il cuore qualche scherzo lo combina di sicuro. Il cuore, più la nostalgia, la voglia di avventura, l'atmosfera che si crea, le tentazioni che percorrono un set, le stanchezze, gli entusiasmi, le stranezze di una vita così. Ma sì, storie d'amore più o meno clandestine accadute durante una lavorazione, con protagonisti veri ma nascosti, con qualche stratagemma per non entrare a vanvera nelle vite degli altri, figurarsi in quei momenti lì. Quindi toccherà ritoccare, taroccare un po', cambiare oppure omettere i nomi veri, tanto le storie sono belle o curiose o tragiche o comiche comunque.

Quindi, ricapitolando. Primo: soffritto di cipolle, poi peperoni lavati, tagliati, messi a soffriggere anche loro. Fuoco lento.

In contemporanea, far lessare le patate, quindi sbucciarle e tagliarle a fette non troppo sottili e rosolarle sino a quando fanno la loro crosticina. Una volta cotti i peperoni, aggiungere le patate dorate e mescolare. Poco dopo cospargere il tutto con fontina tagliata a dadini. Quando la fontina è fusa, unire un poco di panna, peperoncino a piacere. Sale e pepe. Fatto. Il piatto si chiama Patata Bhutan, non si sa perché, visto che ce lo ha insegnato uno spagnolo di Barcellona mentre stavamo a Pavia. Buonissime, le patate, anche se in Bhutan, secondo noi, non sanno neanche cosa sia 'sta pietanza, capace di riscaldare una casa senza riscaldamento a febbraio.

I ragazzi sono affamati, i nostri amici hanno già le gambe sotto il tavolo. Dai che si mangia, si chiacchiera, si sta insieme. Ho tolto la parannanza, anche per un fatto di rispetto nei confronti degli ospiti. Torno in cucina per rivedermi nella finestra. Niente, la parannanza non c'entrava. Di fronte ancora ancora, ma di profilo non ci siamo. Vabbè, mangiamoci sopra, vorrà dire che da domani si comincia la dieta. Dai, dai che abbiamo addosso una bella allegria.

Los Angeles, serata degli Oscar 1992. A sinistra Giulia, la mia bellissima moglie, con una spalla nuda; io con a fianco il mio socio, amico, agente, fratello Maurizio Totti. Tra di noi la testolina già spelacchiata ma bella di Gianni Nunnari, allora collaboratore di Cecchi Gori. Ultimo a destra il giornalista Fabrizio Corallo con barba: nato a Barletta, lavora a Roma, a Los Angeles per caso.

Eccomi mentre spiego il calcio a un giovane Arrigo Sacchi (notare il mio fisico e anche quello di Arrigo).

Il titolo dello spettacolo è *Saltimbanchi si muore*, di Enzo Jannacci e Beppe Viola. Sullo sfondo, in salopette, Giorgio Faletti con i capell
La spalla in primo piano è di Gianrico Tedeschi.

Nel Triangolo della Mutanda
Il barbiere di Rio, 1996

Intanto i profumi. Densi, anomali, con la frutta e le foglie mischiate all'asfalto, all'acqua di mare. Rio de Janeiro è tenera e violenta, ti trasporta in un film naturale, offre sorprese dove ti aspetti un luogo comune, conserva qualcosa che appartiene al suo passato barocco, sopravvissuto a una decadenza e poi sovvertito dai segni di una modernità fresca, sconcertante. La baia è uno sghiribizzo, pare disegnata da un pittore naïf, costellata di *morros*, verruche di granito simili a giganti addormentati. Sembra il delta di un fiume. Così pensarono gli spagnoli che per primi videro e battezzarono, nel Quattrocento, Rio. Fiume. Fiume di Gennaio.
Adesso, automobili che scoppiettano e corrono lungo il porto, il centro; lavori in corso sempre, i Mondiali che arrivano, le Olimpiadi che arriveranno, campetti di calcio ovunque, dove a turno si sfidano tutti: i ragazzi dopo la scuola, i commessi dopo il lavoro, i panettieri prima di andare a lavorare, i giornalisti a mezzanotte, i camerieri dei night alle tre di notte, gli impiegati alle cinque del mattino. Calcio, 24 ore su 24.
Beviamo un succo centrifugato. Mamao, manga, acaì, maracuja… i nomi dei frutti sembrano inventati da uno che vuole imitare la lingua portoghese, fanno venire in mente razze di strani pappagalli, hanno i colori della foresta, dell'Amazzonia. Attraversiamo il caos variopinto di Lapa. Saliamo a Santa Teresa, il quartiere degli artisti, assediato dalle favelas, lastricato con porfido vecchio simile al nostro, rimasto in qualche strada nel centro di Milano. Il tram si chiama *Bondiño*, pare reduce da due secoli fa, trasporta persone aggrappate per miracolo, è una scena da dopoguerra italiano. Dall'altra parte del *morro* la vista è un colpo al cuore, pare finta, pare un effetto speciale. La Lagoa è la laguna a ridosso di Ipanema, un striscia di terra fra l'acqua ferma e le onde dell'oceano, sempre potenti, sempre gelate. Per raggiungerla tocca sgomitare nel traffico, la voce di Caetano Veloso passa tra i finestrini aperti, attraversa gli abitacoli, si perde nell'afa. Guardi in su e lo vedi, vedi il Cristo con le braccia spalancate, che per uno di Milano è un po' come la versione al maschile della Madunina, senza oro, s'intende, altrimenti tutti a grattarlo via.
Si sta, incolonnati, dentro una strada tipica da metropoli, poi svolti a destra, bastano cento metri e sbuchi sulla spiaggia, una spiaggia da tropico, battuta dal vento. Impossibile? Ma no, è il numero preferito di Rio, un numero indimenticabile. Ci sono ragazzi con il surf che un po' se la tirano, ci sono le ragazze, beh sì, le ragazze di Ipanema, mica è una balla, una semplice canzone; ci sono gli ambulanti che ridono anche se si fanno un mazzo così, sotto un sole così, trecentosessantacinque giorni all'anno, c'è la Avenida Niemeyer che ci porta dove vogliamo andare, sederci e stare, a bere e chiacchierare. Da Ipanema a São Conrado, poi su di nuovo e giù ancora sino a Barra da Tijuca, sino a qui. Triângulo das Calcinhas, il posto, come da nomignolo indigeno. Significa Triangolo delle Mutandine. Un po' come il Triangolo delle Bermuda, solo che qui, a sparire, sono slip, perizomi, roba analoga, al femminile, data la presenza di un numero esorbitante di motel. Una piccola piazza

triangolare, appunto, niente di che. Ma c'è un perché. Il suo angolo acuto, quello che porta ai motel di Estrada do Joà, è occupato da Osvaldo, "O Rey das Calcinhas". Il Re della Mutanda. Dove si sedett a ciuccarsi anche Jean-Paul Belmondo. *L'uomo di Rio*, come da foto incorniciata *in loco*. L'immagine fa parte di una leggenda diffusa da Osvaldo medesimo, il quale ostenta sui muri una quantità di ingrandimenti che lo ritraggono in compagnia di vari personaggi famosi: Frank Sinatra, Sylvester Stallone, Robert Redford, Alain Delon, Gene Hackman, Marlon Brando, Claudio Bisio e con cappelli da cow boy, Gilberto Govi, Clarke Gable e Giacomo Agostini. Foto in cui Osvaldo ha sempre la stessa faccia, il che fa supporre un tarocco reiterato. Osvaldo, il Re della Mutanda, con lo sguardo un po' sornione.

La specialità è nota. *Batida* fresca di cocco. Va giù che è un piacere, soprattutto se vieni dal mare e hai quella voglia lì, prepotente, di un pergolato, di un tavolino tondo e di qualcosa all'altezza del panorama da spararti nel gozzo. Il fatto è che una *batida* tira l'altra, per via della sete e del cocco, due elementi che mettono in secondo piano, nemmeno fosse una comparsa, la *cachaca*, sostanza alcolica e tipica che diventa protagonista assoluta della scena, dell'equilibrio, della giornata, non appena fai il gesto di alzarti in piedi, come se avessi bevuto cinque innocue, gradevolissime gazzose. Non c'è verso di alzarsi. Quindi stiamo dove volevamo essere, peraltro felicemente, come volevasi dimostrare. In abbinamento alla *batida*, "O Rey", che non è l'ultimo pirla, serve *bolinho di bacalhau*, vale a dire polpettine di baccalà e patate, oppure clamorosi assaggi di linguine al pesto, un po' per omaggiare Sinatra che sulla linguina al pesto andava fuori di melone, un po' per omaggiare una vaga e misteriosa origine ligure dello stesso Osvaldo.

Ora, se un film iniziasse così, con un gruppetto di uomini davanti alle linguine al pesto, in una piazza circondata da motel, chiamata Triangolo delle Mutandine, a Rio de Janeiro per giunta, lo spettatore si farebbe, matematico, delle idee. Sbagliate, ovviamente. Come è giusto che accada in un buon film, capace di sorprendere e poi di emozionare. Ma questo è un capitolo di un libro che parla di un film, con dentro gozzo, pancia e cuore, in perfetta sintonia con il Triângulo das Calcinhas.

Il film, appunto, si intitola *Il barbiere di Rio*, anno 1996. Racconta la storia di un italiano che, per motivi di famiglia, deve recarsi in Brasile dove viene coinvolto, da un nipote un po' inguaiato, in una serie di pasticci. Nini Salerno, Maurino Di Francesco, Ugo Conti e altri, con me sempre sul set prima, durante e dopo ogni scena. Giriamo soprattutto a Leme, che è la parte finale di Copacabana, con un *morro* basso anche lì, sul quale si arrampicano i pescatori, la sera, circondati da una quantità di spettatori, tipo quelli che guardano i lavori in corso.

Girare un film in un posto così significa sperimentare una libidine massima. A fine giornata si torna verso l'hotel a piedi. Fai venti metri e scatta un partitone di calcio sulla spiaggia, a due passi c'è un baretto per un aperitivo che non finisce più, attorno una sfilata incessante di personaggi comunque interessanti.

Sono lì che cammino sopra il mosaico a onde bianche e nere di "Copa" e mi sento chiamare da dentro un baracchino, di quelli che vendono cocco fresco e Coca Cola, dipinti di giallo, come da notissima cartolina. "Diegu! Diegu!" Mi volto e vedo sbucare da 'sto baretto microscopico una figura enorme. Dico figura perché altrimenti non saprei come fare a descrivere un uomo dalla corporatura massiccia e mascolina, ma vestito da donna, con parrucca biondo cenere, trucco stile Wanda Osiris e una gestualità da Minnie Minoprio che balla attorno a Fred Bongusto. Uomo fuori e donna dentro o viceversa, "double face".

"Diegu, você non mi lembra? O Milão… o Milan… o *Derby*… Non ti ricordi di me? Diegu,

Diegu…"
Primo pensiero: ma cosa ci fa una signora ligure a Copacabana, oltre a vendere il cocco con la cannuccia? Secondo pensiero: dove posso aver conosciuto questa signora ligure prima che si mettesse a vendere il cocco a Copacabana? Non ricordo, ovviamente, anche perché "lei", ai tempi in cui stava a Milano, forse andava in giro con su una giacca e un paio di pantaloni, magari a zampa di elefante ma comunque pantaloni, oppure con il mascara, il fondotinta punteggiato dalla barba e la parrucca biondo platino. Forse a quel tempo si vestiva già da Raffaella Carrà ma con trent'anni di meno.
Comunque, Diegu o Diego, tracchete, tutti a bere e a chiacchierare con questa signora, diciamo così, per assecondare le aspirazioni altrui. "Ma non ti ricordi? Meu nome è Deborah…" Nini Salerno Maurino Di Francesco e Ugo Conti divertiti e poi capottati, dal ridere, dall'alcolico, dal piacere di trovarci lì.
Lei o lui, a questo punto non importa granché, mi porta dentro il suo baracchino dove, annuncia, si prepara a cucinare un bel risotto alla milanese con l'ossobuco. Essendo proprio lei o lui, fa niente, la prima o il primo importatore in Brasile dello zafferano, scopo risotto con "l'oss bus". All'interno del chiosco ci sono un sacco di fotografie. Stanno attaccate alle pareti e formano una specie di tappezzeria in bianco e nero. Nelle foto c'è lei o lui, giovanissima e piacente, lo ammetto, con Enzo Jannacci, ci sono immagini di Cochi e Renato, dei camerieri che lavoravano al *Derby Club*, c'è la mia mamma Rosa e poi i Gufi, Felice Andreasi… Insomma un piccolo mondo antico ripieno di facce note, di amici, di persone alle quali voglio e ho voluto bene. "Tengo la saudade… la saudade di Milão…" dice Deborah mentre passa una mano su una foto di piazza Amendola nella nebbia e su alcune fotografie di campioni in neroazzurro. Perché lei o lui è tifosa dell'Inter. "Non è saudade: è magone", preciso commosso pure io da quella folla appesa alle pareti. Intanto, il risotto va avanti e il profumo dilaga: "Senti che profuminu… che odorinu… osso bucu… safran… Senti che buon odorinu di Milão". Dai e dai 'sto odorinu, 'sto profuminu si espande, trasportato dalla brezza sulla spiaggia. Cosa che attrae verso il chiosco un numero crescente di bei ragazzotti, pronti a mollare il pallone per qualcosa di più interessante, tipo ossobuco con risotto alla milanese. Deborah, vedendo avvicinare quel ben di Dio, si distrae, abbandona il magone, si rinfranca, contenta di cucinare per un bel po' di sbarbati belli sudati. Ne approfitto per salutare e allontanarmi verso l'albergo, promettendo nuove visite, per altri risottini, con il loro "profuminu di Milão".
A Rio erano già accadute molte cose divertenti, altre un po' meno, tipo rischiare di essere messo sotto da una macchina proprio a Copacabana, un lungomare di quattro chilometri abbondanti trattato dagli automobilisti locali come la pista di Indianapolis. Semaforo verde alle sei del mattino, bandiera a scacchi alle tre di notte, in mezzo una serie di record del mondo che neanche Ayrton Senna ai bei tempi andati. Poi, a furia di girare scene movimentate in quartieri molto movimentati, si fa largo il rischio di venire trascinati in qualche casino vero. Del resto in una favela a movimentare ci mettono un attimo, dato l'allenamento. Soprattutto se l'attore, come nella storia che raccontiamo, va in giro travestito, con un pacco di soldi nascosto nel pacco. Di buono c'è che, in un posto così, a preoccuparti davvero non ci riesci trattandosi, come detto, di paradiso terrestre del sorriso e, soprattutto, del pallone. Non ci sono santi, è proprio vero: Rio è il regno del numero calcistico, una magia a getto continuo. I ragazzi giocano a pallone oppure a "futevoley", come dicono loro, vale a dire, campo di pallavolo con tanto di rete, due giocatori per parte, colpi di testa, di petto, di piede, di spalla, tutto al volo: uno spettacolo senza prezzo, come avevamo già sperimentato durante le riprese

di *Mediterraneo*, a Kastellorizo, in Grecia, isoletta dotata di unica piazzetta dove avevamo montato apposita rete per replicare il *futevoley* carioca con risultati che dai carioca erano lontani un bel dodicimila chilometri, come da Google Maps.
Dunque, guardi questi saltimbanchi del *futevoley* e intanto puoi mangiarti una pannocchia bollita, uno spiedino di gamberi, formaggio alla piastra, sandwich misti, cocco e latte condensato, strani biscotti salati friabilissimi, roba ottima, venduta lungo le spiagge a getto continuo. Alcune pietanze locali sono memorabili. La più nota e citata resta senza dubbio la *feijoada*, piatto tipico del Nord, consumato nei giorni di festa. Io ricordo più spesso e volentieri la *picaña* al sale grosso, cucinata perfettamente al *Braseiro da Gávea*, ristorante sempre pieno, sempre aperto di fronte all'ippodromo di Rio, dove la gente va a ballarsi la rebonza come all'ippodromo di San Siro. Carne cotta alla brace, tagliata a fette sottili, abbinata a *farofa*, che sarebbe farina di manioca, riso bianco e patate fritte. Oppure il *frango a passarinho*, pollo spezzettato e fritto in una casseruola con sei chili di aglio, in modo da garantire tre o quattro giorni di solitudine a chi se lo spara nel gozzo, causa alito al napalm, altrimenti detto palo in bocca. Chi non ricorda il nome esatto di questo piatto può aiutarsi facendo un gesto con le mani al cameriere, componendo un tondo con pollice e indice come per indicare "Ok". Poi, senza staccare le dita, le distendi e viene fuori il gesto chiave. Da utilizzare in Brasile e basta, sennò con il solo gesto ma senza il *passarinho* gli effetti cambiano.
Insomma, come potete capire da queste poche righe, stiamo parlando di una vita grama, basata su sveglie all'alba e notti di veglia, sul rischio di indigestioni e frequentazioni di soggetti equivoci. Giorni e giorni trascorsi negli stessi luoghi per portare a casa la pagnotta. La speranza è che venga sempre fuori un piano sequenza divertente per voi, come lo è per noi.

Sotto di me Giovanni Veronesi. Facciamo gli aeroplanini durante una pausa delle riprese. Ciò che ci tiene legati è la forza di gravità.

Con l’attrice protagonista, Zuleika Dos Santos.

Con Giuseppe Oristanio, Rocco nel film, durante una scena a Copacabana. L’operatore alla steadycam è il direttore alla fotografia Maurizio Calvesi.

Con Zuleika e Giovanni Veronesi sulla stazione intermedia del Pan di Zucchero.

Una mia espressione intensa rivolta al nulla, mentre Zuleika guarda in macchina.

Il barbiere di Rio vestito da barbiere.

Amori dietro le quinte...
Macumba per una nota

*L'attore si chiama R***. È arrivato a Rio e ha subito perso la testa. Per il posto, le atmosfere, i profumi, la musica. Innamorato davanti a quell'ambaradan lì, carioca. Alcuni colleghi lo portano all'*Help*, notissimo locale di Copacabana, con una insegna enorme fatta di gambe che si muovono, ballando. Sembrano le gambe di Celentano quando fa il molleggiato. All'apparenza una discoteca. In realtà un covo di ragazze facilotte. Lui si annoia, non gradisce, ha in mente altro, il suo Brasile è più spirituale, rarefatto, poetico. Infatti se ne va in compagnia di due amici, uno italiano, uno brasiliano, entrambi coinvolti nel film. I tre camminano lungo Copacabana,*
*R*** nota una donna seduta su una panchina. La donna sulla panchina nota R***. Da un chiosco salgono le note di* Samba Pa Ti*... "ta-ta, ta; ta-ta-ti"... Carlos Santana ci dà dentro con la chitarra, la spiaggia è illuminata a tratti, si sente, tra le note del Carlos, l'onda che si infrange poco più in là. R*** si avvicina alla donna. I loro sguardi restano agganciati, si scambiano alcune parole ma non si capiscono perché lei parla portoghese e basta e lui del portoghese sa poco o niente. Fa finta di intendere ciò che dice, cosa che alle donne, come noto, piace moltissimo. R*** è tutto preso dalla magia e dallo sguardo, reso magico anche quello causa Santana, oceano, spiaggia, notte, luna, Brasile e ignoranza della lingua (che aiuta, come capiremo in seguito). Offre il braccio, la donna accetta, i due camminano insieme, lei sussurra parole che a R*** sembrano versi di una qualche poesia. All'amico brasiliano, invece, sembrano frasi un po' sconclusionate. È perplesso ma il sospetto cede di fronte al feeling emanato dalla neo-coppia. La passeggiata prosegue. Lui le offre un fiore, una caipirinha, i due tubano palesemente, gli amici di R*** si allontanano un po', con discrezione, osservano ciò che pare l'inizio di una storia d'amore. La coppia raggiunge l'albergo, seguita a distanza dai due amici. Tutti e quattro salgono usando lo stesso ascensore. La donna tocca la fronte di R***, sembra stia leggendo il volto dell'uomo che ha da poco conosciuto, pronuncia brevi frasi ripetutamente. Abbracciati procedono lungo il corridoio ed entrano nella camera di R***. I due amici si guardano. L'italiano è titubante ma un po' orgoglioso; il brasiliano è solo titubante, pare imbarazzato. Confessa di aver sentito ripetere alla donna la frase "Ti ammazzo". L'altro minimizza: "Avrà detto di volerlo ammazzare di baci, di carezze, roba così". Entrambi si augurano la buona notte e raggiungono le rispettive stanze. Poco più in là, R*** ha aperto la finestra, conta di proseguire la serata guardando l'oceano. Versa una dose abbondante di whisky in un grande bicchiere, le luci della città si riflettono sull'enorme specchio posto di fronte al letto. R*** osserva la donna riflessa nello specchio anche lei. La donna pare del tutto disinteressata, comincia a toccare R*** con dei colpi sempre più forti. Pizzica varie parti del corpo, pronunciando ossessivamente strani nomi. Sembra in trance, si agita, sdraiata sul letto, si contorce, comincia a urlare. Lui, completamente inebetito, la invita ad abbassare la voce. Senza successo. R*** dice: "Non fare così che ci sentono". Lei*

prosegue alzando ulteriormente il tono della voce. Lui: "Amore, guarda che se sentono urlare chiamano la polizia". La parola "polizia" è una delle poche parole comprensibili in tutte le lingue del mondo, portoghese compreso. Infatti innesca una reazione violenta. La donna perde la testa, afferra il bicchiere pieno di whisky e lo scaglia violentemente contro il grande specchio.
*Il frastuono è spaventoso. La donna afferra una scheggia di vetro e minaccia di trafiggere R*** che, in preda al panico, fugge dalla camera. Il rumore dello specchio infranto viene udito dai due amici. Entrambi raggungono rapidamente il corridoio, dove trovano R*** sconvolto. Interviene il servizio di sicurezza dell'hotel. La donna viene prelevata, allontanata. Il direttore dell'albergo sa benissimo di chi si tratta. È una prostituta anziana che non può più lavorare all'*Help*, convinta che R*** fosse posseduto da un qualche demonio, altro che storia d'amore. Piuttosto un esorcismo. R***, dopo ore, riconquista un minimo di tranquillità. Tranquillità che svanisce quando tocca pagare il prezzo di quell'amore sfumato: la direzione, discretissima, consegna il conto del nuovo specchio da montare davanti al letto dove R*** dormirà, solo come un* cachorro*, sino al rientro in Italia.*

A tavola con Diego...
Risotto alla milanese con ossobuchi

Ingredienti
6 ossobuchi di vitello
80 g di burro
un mazzetto di prezzemolo tritato
uno spicchio d'aglio
scorza di limone grattugiata
farina
1 cipolla
1 bicchiere di vino bianco secco o brodo di carne
sale e pepe

½ kg di riso
½ cipolla
2 bustine di zafferano

Preparazione
Per fare il risotto con gli ossobuchi ci vogliono innanzi tutto gli ossi, ma soprattutto i buchi, perché il buono è proprio quello che c'è dentro il buco. Altrimenti è un osso e basta, e non è la stessa cosa… Fate rosolare la cipolla tritata con il burro in un tegame, poi fate dei taglietti sui bordi degli ossibuchi per evitare che si arriccino effetto "rosellina selvatica", infarinateli e fateli rosolare nello stesso tegame. Salate e pepate, coprite e continuate la cottura a fuoco moderato per almeno un'ora, aggiungendo di tanto in tanto il vino o il brodo. Nel frattempo preparate la "gremolada", cioè un miscuglio di aglio e prezzemolo tritati, e di scorza di limone grattugiata. Quando gli ossobuchi saranno cotti, spolverateli con la gremolada e cuocete ancora qualche minuto. Serviteli caldissimi con il risotto alla milanese – volete anche la ricetta del risotto? Non c'è più spazio! Un bel risotto preparato con soffritto di cipolla, brodo di carne e alla fine zafferano – e pensate intensamente a Rio, sarà come essere là…

Bolliti a Milano
Poco a poco, 1980
Il commissario Corso, 1991

La mia prima fiction televisiva data 1980, quando si parla ancora in italiano e il termine "fiction" non esiste nemmeno nella lingua inglese. Piuttosto, dicasi "sceneggiato". Vale a dire una specie di film realizzato negli studi televisivi, con ambienti e metodi in dirittura d'arrivo, ritmi tipici e datatissimi. Le scene hanno arredi pesanti, per registrare in presa diretta vengono usati microfoni enormi, le atmosfere hanno sapori di un tempo che sta per finire. Insomma un mondo ancora in bianco e nero, cosa che ai più giovani richiede qualche sforzo di immaginazione. Trattasi di un giallo "soft", giusto per utilizzare un'altra parola che al tempo della realizzazione non esiste ancora. Titolo *Poco a poco*. Interpreto un vice commissario alle dipendenze di Flavio Bucci, protagonista. Per dare l'idea riporto qui una (rara) recensione, anche perché si parla bene di me.

"... lo sceneggiato mostra fin da subito quanto i ritmi siano lenti e attualmente improponibili: stracolmo di sequenze assolutamente superflue o diluite in modo quasi ridicolo... fatica a trovare una via da seguire... non troppo vivacizzato da un Flavio Bucci spesso esageratamente teatrale... Un po' come il resto del cast a dire il vero, ad esclusione dei professionali Renato Scarpa e Franco Fabrizi... e di un Abatantuono che sorprende sentir parlare in italiano nonostante il look abituale da terrunciello... Se ne apprezzano la misura, la statura da attore di qualità che non ha bisogno di salire sopra le righe per farsi notare... Purtroppo è relegato ai margini (la scena migliore ce l'ha proprio in apertura, quando esibisce il proprio talento comico protestando contro le troppe tasse in busta paga). La regia di Sironi manca totalmente di dinamicità... Certi incontri tra Bucci e la Ann Savoy sono di una staticità deprimente".

Povero Sironi… Alberto Sironi, amico carissimo e ottimo regista, come dimostrerà ampiamente in seguito la serie dedicata al commissario Montalbano, per citarne una. La critica mi trova d'accordo solo per quanto riguarda la mia interpretazione. Sironi l'avevo conosciuto qualche anno prima, durante una notte memorabile: lui con Beppe Viola, Enzo Jannacci e un avvocato piemontese, Paolo Conte, al pianoforte, tutti in smoking a suonare e cantare per una qualche trasmissione, sprofondati in una Milano tutta nebbia e fascino da nebbia, magnifica e perduta. Sironi: vulcanico, simpatico, pieno di idee. La "bella" recensione riferisce di una scena in particolare, una scena che ha anche un retroscena illuminante sull'epoca. In effetti io, in quanto attendente, mi presento a casa del mio capo, Flavio Bucci appunto, per svegliarlo e raccontargli gli ultimi aggiornamenti sul caso che stiamo seguendo. Lui si fa la barba mentre io gli preparo il caffè. Ne approfitto per lamentarmi delle mie condizioni, preso come sono dal lavoro, con uno stipendio da fame, eccetera, eccetera. Insomma, la condizione tipica, allora come ora, di un poliziotto. Mentre recitiamo siamo sottoposti a una sorta di controllo simultaneo (in bassa frequenza, credo si chiamasse). Da qualche parte, in un qualche ufficio

Rai, un funzionario ascolta ogni battuta. E, nel caso, interviene in qualità di censore. Questo infatti succede, evidentemente perché le mie lamentele vengono giudicate inopportune se proposte al pubblico televisivo, in qualche modo sovversive. Quindi stop immediato, correzione dei dialoghi e via.
A lavorazione finita continuo a frequentare Sironi, abbiamo molti amici in comune e la nostra città, amatissima, piena di personaggi interessanti e di energie. Ma per lavorare di nuovo insieme tocca attendere più di dieci anni.
L'occasione è curiosamente fornita da un nuovo sceneggiato. Anzi una serie televisiva vera e propria. Titolo: *Il commissario Corso*. Il progetto è importante e ambizioso, si tratta di una produzione internazionale, *Eurocops*, che impegna diverse nazioni europee, ciascuna con una serie propria e un commissario protagonista. Ogni serie verrà poi trasmessa anche nelle altre nazioni e talvolta i commissari protagonisti si trovano a interagire nei vari episodi.
Milano fa da set e andiamo alla grande, con il Naviglio, le sue case, i suoi ponti, le sue atmosfere protagoniste prima, durante e dopo ogni giornata di lavoro, con il tempo per ripassare alcuni capisaldi della cucina locale, tema sul quale Sironi è un entusiasta esperto. È lui, insieme con lo schivo direttore della fotografia, Fabio Cianchetti, che spesso organizza memorabili serate all'interno di alcune osterie di lungo corso, tipo la *Trattoria del Trotto*, la *Trattoria Milanese*, l'*Antica Trattoria Arlati*, che offrono il meglio della tradizione meneghina: *cassoeula*, risotto al salto e *mondeghili*, polpette di carne cotte in una foglia di verza.
Sironi, conclusa la prima serie di sei episodi, passa la mano al regista triestino Gianni Lepre, detto Jean Lapin, un altro soggetto di prim'ordine, bravo, simpatico e dotato di eccellente senso dell'umorismo. La comitiva è arricchita dal grandissimo direttore della fotografia Pasqualino De Santis, vincitore di un Oscar per il *Romeo e Giulietta* di Zeffirelli, figura chiave in una straordinaria quantità di film diretti da Francesco Rosi, Luchino Visconti, Federico Fellini, Ettore Scola. Insomma un grandissimo artista, accompagnato dal suo fedele operatore di macchina. In aggiunta nel cast figurano molti amici, da Nini Salerno a Ugo Conti a un giovanissimo Claudio Bisio.
Proprio con Ugo, che nella serie è il mio vice commissario, si tratta di girare una scena drammatica in una piazza milanese. Dopo una sparatoria Ugo è a terra, colpito, in fin di vita, e io, disperato, mi devo chinare su di lui per confortarlo, sperando che l'ambulanza arrivi in tempo. La scena in questione è prevista dopo pranzo, il che non giova alla tragedia visto che a pranzo, anche data l'età, non siamo stati indietro sul fronte cibi e bevande. Difficile non ridere. Se poi una scena del genere devi girarla guardando un finto moribondo, con il quale fai il pirla sin dai tempi dell'asilo, la questione si fa esilarante. Lo guardo moribondo e lo rivedo mentre fa la cartella con su il grembiule: lui cerca di infilarci dentro due libri e le scarpe da pallone poi, siccome tutto non ci sta, lascia a casa i libri e porta a scuola solo le scarpe. Oppure vestito da cowboy ai giardinetti con su le scarpe da pallone, come al solito. Si capisce subito che siamo pronti, al massimo, per una commedia brillante, e in effetti scappa la ridarola a getto continuo. Nel frattempo il set viene preparato, Pasqualino De Santis organizza, imposta il piano sequenza voluto dal regista. La macchina da presa è montata su un dolly; il dolly è a sua volta piazzato su un lungo carrello e alla macchina da presa c'è l'operatore di Pasqualino. La cinepresa si avvicina sospesa, restringe il campo progressivamente sino a inquadrarci in primo piano. Siamo lì, Ugo e io, intenti a non riderci in faccia, preoccupati di riderci in faccia nel momento chiave. Non è la prima volta che corriamo questo rischio. C'è tensione ma sappiamo di potercela fare. Intanto, accade qualcosa. L'operatore di macchina, sospeso sul dolly sopra di noi,

comincia a discutere con De Santis, la scena viene interrotta, tutti ci fermiamo come interdetti. I due parlano, discutono, litigano. L'operatore di macchina scende dal dolly, prende e va. Sale sul tram e abbandona il set. Lavorava con Pasqualino da più di trent'anni e da quel giorno i due non si incontreranno mai più. Motivo della lite? Ignoto. L'atmosfera sul set cambia di colpo, la voglia di ridere scompare e riusciamo a girare la scena.
La questione comunque è solo rimandata perché pochi giorni dopo ci troviamo a girare un'altra scena tragica come se fosse comica, accuratamente preparata la sera prima alla trattoria *Santa Marta*, specializzata, tra l'altro, in zabaione al marsala con dentro i grissini sbriciolati, roba che puoi andare in giro nudo a febbraio dopo un paio di cucchiaiate, date le calorie.
Ugo, ricoverato in ospedale, è moribondo, in seguito alla sparatoria di cui sopra. Siamo in tre al suo capezzale: Nini Salerno, Claudio Bisio e io. Ora, che io sia scemo è assodato. Se allo scemo numero uno aggiungiamo Nini, che è molto scemo, più Bisio, che è scemissimo, più Conti, tutto intubato, star lì contriti al suo capezzale mentre muore per finta è francamente impossibile. Si ride. Impieghiamo una vita a portare in fondo la scena, ma la cosa non finisce lì perché subito dopo io, in quanto commissario Corso, devo attendere nel corridoio dell'ospedale la madre del mio vice per comunicarle che suo figlio "È andato, è lassù". Resto in scena, dunque, seduto su una panca del corridoio. Dal lato destro sta per arrivare la mamma di Ugo, interpretata dalla cantante sarda Maria Carta; sul lato sinistro c'è la macchina da presa, dietro alla quale Nini e Claudio osservano e ridono. Ai due si è aggiunto Ugo vestito da moribondo, con le cannule delle flebo attaccate dappertutto, con il trucco da uno pronto a tirare la gambetta, con un filo di sangue qua e là. Gianni Lepre, il regista, mi avvisa, con la sua parlata triestina: "Guarda, tu recita come sai, per il resto voglio farti una sorpresa. Non te digo niente, vedrai". Mi preparo, in attesa della mia partner. "Cosa avrà in mente?" penso mentre vedo gli altri tre pirla che cominciano a ridere, consapevoli della sorpresa che mi aspetta. Maria Carta arriva, le comunico con la voce rotta dall'emozione – come so fare io – che suo figlio è andato. Lei, in un silenzio irreale, invece di corrispondermi con parole e gesti appropriati alla circostanza, si mette a cantare una nenia sarda, in dialetto, roba che neanche Amália Rodrigues con la gotta. Sento Claudio Bisio, Nini Salerno e Ugo Conti più il resto della troupe che non ce la fanno più a soffocare le risate e cercano di allontanarsi dal set, mentre a me tocca fare la faccia di quello che perde l'amico più caro, davanti alla madre dell'amico più caro che canta in sardo, in segno di lutto.
Non mi pare che la scena sia stata montata e trasmessa. Anche se il Lapin aveva in mente di utilizzarla in qualche modo, quale non sono mai riuscito a capirlo. Magari per un film surreale ancora da scrivere. Comunque, alla fine e nel dubbio, tutti –Maria Carta compresa – ci trasferiamo altrove. A incontrare un bel carrello dei bolliti.

Scena seria con Giovanni Visentin durante le riprese del *Commissario Corso*. Il vino l'avevo portato io.

Età 20 anni, con revers della giacca che spunta dall'impermeabile e camicia sbottonata da mandarone.

A Verona con Daniela Perlini, allora mia fidanzata, una persona alla quale sono ancora molto affezionato. Indosso una camicia di dainc che non trovo più. Tanto non potrei più metterla. Sulla destra si intravede il braccio di Marlon Brando, che era venuto a trovarmi.

Sul set del *Commissario Corso*, Rai Uno. Di spalle Angela Lansbury, la "signora in giallo", giunta apposta a Milano per incontrarmi.

Amori dietro le quinte...
Buonasera signorina, Kiss me goodnight

La "mala" a Milano. Tra la fine degli anni Settanta e i primi anni Ottanta, periodo nel quale giriamo Poco a poco*, non solo se ne parla. È possibile incontrare "la mala", fisicamente. Il* Derby Club*, storico covo del cabaret, è frequentato da una quantità di gangster più o meno celebri. Per fortuna, in questo caso. Già, perché un fotografo, molto portato per la vita notturna e per le protagoniste femminili della notte, incontra e poi cerca di incontrare continuamente una ragazza del Sud, emigrata da qualche anno in città. Lei, onestamente, è una bellezza. Il fotografo, modestamente, ci sa fare. Corteggia, insiste, anche se lei, mora, alta, simpatica, resiste, sconsiglia, cerca di tenerlo alla larga senza peraltro fornire spiegazioni convincenti. Insomma, da una parte fa capire al pretendente di essere attratta da lui, dall'altra segnala qualche misterioso impedimento. Tutta roba che non ferma il fotografo, anzi. Dai e dai lo spasimante scopre indirizzo e numero di telefono. Chiama, richiama e annuncia di essere diretto proprio lì, a casa della sua bella, con tanto di spider, deciso a invitarla da qualche parte per una cena e un dopocena a due. Incurante delle proteste della donna, salta in macchina, accende la radio e parte. Attraversa la zona Brera, dove risiede, passa dai Bastoni di Porta Venezia, imbocca piazza della Repubblica, passa davanti alla Stazione Centrale, direzione piazzale Loreto. Proprio lì, a due passi dalla stazione, una grossa berlina scura lo blocca. Una manovra ben fatta, pulita, roba da film americano. Dalla berlina scendono due uomini. Hanno entrambi l'espressione di chi, se sgarri un filo, ti fa una faccia così. Il fotografo ha un mezzo sospetto, tenta di ignorarlo e accenna una reazione verbale. Intanto dal sedile posteriore del macchinone scende un terzo uomo. Sorride. Indossa un cappotto elegante con collo di pelliccia. Il fotografo, che non è proprio di primo pelo, lo riconosce immediatamente. È il più celebre e temuto gangster milanese. Il quale si avvicina e gli sussurra, sempre sorridendo: "Mi permetto di darti un consiglio. Cambia strada, cambia prospettiva, cambia obiettivo. Non vorrei che diventassi famoso per le radiografie più che per le fotografie. Ci sono cose che non si possono fare e persone che non si possono frequentare. Ci siamo intesi, vero?" L'uomo si volta, rientra in macchina seguito dai suoi e se ne va. Il fotografo fa un bel giro sulla circonvallazione per smaltire e meditare. Poi manda alla ragazza una cartolina con la veduta del Duomo e la scritta "Saluti da Ischia". Gli capita persino di incontrarla, qualche tempo dopo, a braccetto del gangster. Lei, bellissima, abbassa gli occhi, il gangster, elegantissimo, sorride, benevolo. Convinto di aver riservato a quel fotografo, simpatico e avventato, un trattamento da amico. Nel frattempo, il fotografo aveva avuto il tempo per convincersi che lei, quella lì, non è certo il suo tipo.*

A tavola con Diego...
Zabaione caldo

Ingredienti
4 tuorli
100 g di zucchero
6/8 cucchiai di marsala

Preparazione
Ricetta facile e veloce per tutte le occasioni: per tirarvi su la mattina o dopo una kermesse erotica di un certo impegno, quando fuori fa freddo e non avete voglia di uscire, per farvi venire sonno la sera, quando dovete andare a dormire e siete colti da un'insonnia cronica, oppure per accompagnare biscotti, savoiardi e altre delizie ipercaloriche ottime per aumentare il girovita.
Sbattete energicamente i tuorli con lo zucchero, a mano se avete polso o con la frusta elettrica, fino a ottenere un composto soffice e spumoso. A questo punto incorporate il marsala poco per volta, 6 o 8 cucchiai a seconda di quanto lo volete alcolico. Adesso siete pronti per il bagnomaria – e non dite che non sapete di cosa si tratta… nessuno può vivere senza: mettete la vostra ciotola con le uova sbattute in un'altra più grande riempita per un terzo di acqua bollente e ponete tutto sul fuoco molto basso: l'acqua non deve mai bollire ma al massimo sobbollire. Mescolate con la frusta senza mai fermarvi per circa 10 minuti, fin quando il composto diventerà cremoso, ma fermatevi prima che diventino uova strapazzate, a meno che non abbiate previsto un "frittata party".
A questo punto il vostro zabaione è pronto, è buono anche freddo, ma caldo è ancora meglio!

Le scarpe di Volonté
Un ragazzo di Calabria, 1987

Calabria per me significa piccoli paesi sui monti, un antico manicomio gremito di volti e storie disperate. Significa cronaca nera letta sul giornale, delitti che avvengono proprio dove ci troviamo noi. Calabria per me significa Gian Maria Volonté. È il mio idolo e devo girare un film con lui. Regia di Luigi Comencini, altro uomo che ammiro da sempre. È lui che mi fece piangere da bambino con il suo *Incompreso*, film tristissimo e bellissimo. Comencini è già avanti con gli anni e mi appare allo stesso tempo come un omino e un omone, fragile esternamente, granitico dentro. Con lui c'è Franco Di Giacomo, grande direttore della fotografia e grande amico. Passo su queste strade irte attraverso questa terra cruda, entro in un borgo, in una piazza, in un bar a mezza mattina e lo vedo, Volonté, appoggiato al bancone, con quel suo strano sorriso da decifrare ogni volta. Parliamo con il sindaco che ci accoglie nel suo paesino; con una autorità locale che ci offre un caffè e lui mi fa segno di stare a distanza, magari un tre metri, calcolando la possibile ampiezza della rosa dei pallettoni, metti che gli sparano a questo qui e ci andiamo di mezzo anche noi.
Sono preparato a convivere con Gian Maria. Mi hanno dato le dritte giuste alcuni amici comuni Alberto Sironi, Lino Troisi (con il quale, oltre che in un paio di film, ho recitato un *Don Giovanni* di Molière in teatro) e Alessandro Haber, che frequenta Volonté da anni. Quindi trovo in fretta i modi per andare d'accordo con lui, per far finta di niente di fronte ai suoi strani scherzi. Perché lui è strano forte. Una mattina mi sveglio e non trovo più le scarpe. Sparite. Cerco, chiedo, non si trovano. Ricompaiono il giorno dopo, sul set, ai suoi piedi, calzate con disinvoltura mentre mi guarda sornione, in attesa di una reazione. Faccio il sornione anche io, faccio finta di niente, rido, chissenefrega. Perfetto. Durante le pause e la sera andiamo a spasso, a bere il vino dai contadini, a cena dentro piccole trattorie dove preparano la zuppa "i cipudduzzi" con pane e cipolle selvatiche e i "pruppetti" alla mammolese, polpette di carne di maiale tritata, caprino, aglio, peperoncino, uova e pane. Mangiamo e parliamo, lentamente scoviamo una forma di confidenza. Per me è come star lì con Marlon Brando, e quasi ci rimette Marlon Brando. Per lui è come star lì con me e ci rimette sempre Marlon Brando. Le immagini dei suoi film mi passano davanti, sono fotografie nitide, precise, di un'epoca in cui tutto è politica, una politica a spigoli.
Lui, Gian Maria, somiglia a molti suoi personaggi. Un comunista che non media in un mondo sempre più mediatico. Lo osservo. I tratti versatili e morbidi del suo talento si mischiano con quelli più aspri e duri del suo carattere. Sì, un uomo che non media, che non conosce compromessi, una persona a cui piace confrontarsi anche a costo di litigare. Indecifrabile eppure dotato di uno strano senso dell'umorismo. Penso che la Calabria, per qualche verso gli somigli. E infatti Gian Maria si è fermato a Eboli, che è in Campania. Mi basta uno sguardo, un passaggio in questi luoghi per rivederlo, con quell'espressione ironica che pare una sfida a stargli vicino.

Con Gian Maria Volonté nel *Ragazzo di Calabria*.

Santo Polimeno, mio figlio nel film. Adesso sarà un signore quasi di mezza età.

Con Luigi Comencini durante una pausa. Discutiamo della scena che verrà girata poco dopo.

A tavola con Diego...
Pruppetti alla mammolese

Ingredienti
500 g di carne di maiale macinata
4 uova
200 g di pane ammollato nell'acqua o un po' meno di pangrattato
500 g di salsa di pomodoro
200 g circa di formaggio caprino
aglio
1 cipolla
peperoncino
prezzemolo
olio, sale

Preparazione
Se non siete mammolesi da almeno tre generazioni non riuscirete a fare questa ricetta come Dio comanda – vi diranno tutti i calabresi –, al massimo potrete raggiungere un risultato accettabile. Ma noi sfidiamo le vecchie credenze ed ecco la ricetta, speriamo che nessuno si offenda…
Impastate in un recipiente la carne cruda macinata con le uova, il pane ammollato e strizzato, il formaggio caprino, un paio di spicchi d'aglio tritati, peperoncino a volontà, prezzemolo tritato, un cucchiaio d'olio, sale. Rigorosamente con le mani preparate le polpette, cioè delle palline grandi come palline da ping pong e lasciatele riposare in frigo per circa mezz'ora. In un tegame fate soffriggere l'aglio, la cipolla tritata e un peperoncino, poi aggiungete la salsa di pomodoro; dopo qualche minuto mettete nel tegame anche le polpette, che cuoceranno in circa 10 minuti.
Si possono mangiare così come sono annegate nel loro sugo, oppure usare il sugo per condire la pasta, se volete immergervi completamente nell'atmosfera e nei profumi calabresi, con l'odore dell'aglio che vi inseguirà per un paio di giorni senza darvi tregua…

Il cavallo dei pantaloni di Zorro
Il segreto del Sahara, 1987

"È un grande film, da recitare in lingua inglese, distribuito in tutto il mondo".
"Il cast è internazionale, molto prestigioso".
"Tutte le scene verranno girate nel deserto".
"Sudore, fatica, polvere e sangue, finto naturalmente. Per chiunque ambisca al grande cinema americano, una pacchia!"
"Tre mesi in Marocco! Cavalli, cammelli, una bellissima avventura".
Alberto Negrin, il regista, elenca con entusiasmo condizioni e contesto del kolossal. Più parla, più io vorrei buttarmi giù dalla macchina che procede verso l'aeroporto. Continuerà a parlarmi anche in aereo mentre continuerò ad aver voglia di buttarmi giù, anche dall'aereo. Pensa di accompagnarmi verso una serie di figate pazzesche che, per me, sono traumi pazzeschi. Punto primo: non parlo l'inglese, nemmeno una parola. Punto secondo: mai stato nel deserto e l'idea mi entusiasma come una vittoria dell'Inter nel derby. Punto terzo: quattro-cinque mesi sono un'eternità. Marta, mia figlia, è nata da poco, deve compiere i due anni e non ho alcuna voglia di allontanarmi da lei. Punto quarto: del Marocco, che non conosco, me ne frego, vorrei starne alla larga in via definitiva. Punto quinto: i cavalli sono belli da vedere quando c'è qualcun altro in groppa. Punto sesto: i cammelli mi stanno sulle balle. So per certo che ti sputano addosso, potendo mirano alla faccia.
Il prologo è questo. Il contratto è firmato. L'aereo atterra con me dentro. Il cast è veramente internazionale. Ben Kingsley e Michael York; Andie McDowell e Ana Obregón; Jean-Pierre Cassel e Miguel Bosé; Mathilda May e David Soul. Sì, sì, Ben Kingsley somiglia a Ghandi, Andie McDowe somiglia alla Madonna di Lourdes, David Soul è Hutch, momentaneamente senza Starsky. Simpatico Un cazzaro che trinca alla grande, suona la chitarra e canta country a tempo pieno. Bene, peraltro. In aggiunta, il deserto è veramente deserto, uno spazio sterminato dove i problemi non mancano. Se cerchi un posto appartato, tipo un cesso, per esempio, devi avviarti nel nulla con la bussola. Soprattutto, la lingua utilizzata, per le scene, per le spiegazioni, per sparare quattro cazzate, è l'inglese. Io sto lì, ascolto, loro chiacchierano, annuiscono, ridono, mentre ho il sospetto che ridano di me. Vuoi dire che mi prendono per il culo?
"What? No, my dear Diego! Dear friend". Boh. Ancora adesso mi sfugge il significato.
Il mio personaggio è Orso, un militare. Uno che va a cavallo come se niente fosse. Uno che va via di armamentario e combattimenti come ridere. Uno che se c'è da fare dell'acrobazia, pronto. Insomma, uno che non sono io. Uno che ha bisogno di una controfigura, altrimenti detta stunt man. La controfigura c'è… ogni attore ne ha una. Tutti gli stunt sono italiani. Ce n'è uno con il quale lego particolarmente, un triestino che ha girato il mondo facendo mille mestieri. Alla fine è arrivato a Roma e grazie al coraggio, alla simpatia, al fisico atletico, è entrato nel mondo del cinema. Si chiama Puppo Romano, un fenomeno, controfigura di moltissimi attori famosi. Facciamo subito amicizia e gli

chiedo di raccontarmi delle sue esperienze con Sergio Leone, quando si era trovato nei panni di Lee Van Cleef, oppure delle sue evoluzioni come "doppio" di Zorro. A questo proposito gli chiedo di svelarmi un mistero che mi accompagna da anni. Riguarda proprio chi si trova in quella situazione lì, vale a dire controfigura di Zorro quando Zorro piomba sulla sella del suo cavallo volando giù dal terzo piano.
"Come fa a non spatasciarsi i marroni, sempre che non prenda in pieno il pomello?" Scopro così che il problema principale in questi casi non riguarda i marroni di Zorro, bensì la schiena del cavallo. Il quale – ignaro di ciò che gli sta per accadere – va portato sul posto, e cioè sotto la finestra dalla quale salterà Zorro, facendo finta di niente, parlando del più e del meno, così, due passi tanto per sgranchire. Lui, l'equino, si perde via, sta lì, come se fosse in pausa e sbam, si cucca sul groppone un uomo sugli ottanta chili, in caduta libera da dieci metri. Col cavolo che lo freghi un'altra volta. Così, siccome nel cinema bisogna fare delle prove, ogni scena va girata ripetutamente e serve un numero spropositato di cavalli per completare il lavoro. Tutti tenuti a distanza dal punto in cui avviene il fatto perché se nasano come va a finire si impuntano come muli e non li smuovi più.
I giorni trascorrono, un po' alla volta mi ambiento, comincio ad apprezzarlo il Marocco, i suoi cibi, i suoi profumi, i suoi silenzi, i suoi spazi. Al punto da trasformare questo Paese in un luogo magnifico, amatissimo. Sì, ma sul set è tutto problematico, soprattutto per il regista Alberto Negrin, alle prese con un tot di complicazioni, anche perché aveva preparato un dettagliatissimo *storyboard* dell'intero film, con ogni scena disegnata alla perfezione, convinto di replicare dal vero. Seee, ciao. Il cammello, per esempio, come volevasi dimostrare, se ne sbatte altamente di qualunque necessità altrui. Figuriamoci se si ferma nel punto preciso, previsto dall'inquadratura. Botte e urla. Niente, fa di testa sua, con quella faccia lì, da paraculo. Serpenti, nello specifico vipera cornuta che è come il mamba ma con la moglie più vivace: ci avevano garantito che lì, dove si stava, niente, sicurezza totale. "Non ci sono, non è stagione". A un bel momento ne serve uno per una scena precisa. Il capo degli attrezzisti, italiano, lancia un urlo, e gli aiuto attrezzisti, marocchini, in numero di ventidue, partono a razzo in ventidue direzioni diverse per tornare dopo sette minuti con ventidue serpenti vivi, reperiti nei pressi, basta tirar su il primo sasso che capita.
Poi, i falchi. Due, a disposizione della troupe, da utilizzare come veri e propri attori. Falco protagonista e falco controfigura. Li accudisce una ragazza sveglia, in gamba, attenta alla salute dei suoi rapaci. Che stanno appollaiati sul suo braccio, ricoperto da spessa protezione di cuoio, tutta segnata dagli artigli. Ora, la scena prevede quanto segue: Orso, cioè io, tenuto prigioniero dai predoni, è nei guai. A torso nudo sotto il sole, con un cavallo legato al polso destro e un secondo cavallo legato al polso sinistro. Il destino, come si intuisce dal contesto, ha a che fare con l'ipotesi di squartamento. Vabbè. Succede però che il falco dell'amico Michael York riesce a individuarmi e, addirittura, plana sulla mia spalla (nuda anche lei), in segno di conforto. Questo, in teoria. Domanda, a Negrin: "Ma scusa, caro Alberto, se la ragazza che alleva i falchi ha bisogno della protezione in cuoio, peraltro tutta segnata, per proteggersi dagli artigli, cosa pensi succeda alla mia spalla, tra parentesi nuda, quando si deposita l'animale?" Rassicurazioni, tutta una spiega per descrivere la delicatezza del falco in quanto tale, eccetera, eccetera. Siccome Negrin non mi convince, chiedo di far provare alla controfigura. Così, per testare la famosa delicatezza del falco, poi mi metterò a disposizione. Viene convocato lo stunt, uno abituato al peggio. Quando capisce di cosa si tratta guarda il regista come si guarda un cretino: "A Negrin, ma che stai a' ddì?", accompagnando la frase con un gesto talmente eloquente da chiudere la questione.

La scena con il rapace che scarnifica la mia spalla non la giriamo, ma imparo ad amare i falchi e imparo anche a cavalcare per cercarli, quando, una volta liberati in volo, non tornano alla base. È un'esperienza magnifica, tra le dune, verso il confine con l'Algeria, con la gioia di individuare, dopo ore, il volo elegantissimo, straordinario di questi animali che ti riconoscono e planano verso te, anzi verso di lei, la ragazza-madre dei falchi, con tutta la sua bella protezione sul braccio, nel silenzio del deserto. Di tanto in tanto incontriamo minuscoli villaggi, dove ci viene offerto un tè dolcissimo e bollente da persone sempre gentili, davvero ospitali. Accompagnato da *tajine* di carne alle prugne oppure da cous cous di carne alle sette verdure. L'atmosfera è così accogliente da farmi comprendere che il Marocco e il suo popolo mi hanno conquistato per sempre.

Con William McNamara alla mia destra e Mathilda May alla mia sinistra mentre osserviamo la testolina di Miguel Bosé che spunta dall sabbia.

Il fucile, il falco, Rita, allora mia moglie, con nostra figlia Marta “in collo”, come si dice in Toscana.

Con Michael York e William McNamara. Impugno una pistola e ostento uno sguardo arcigno.

Foto ricordo con Rita, la mia ex moglie, e Miguel Bosé.

Amori dietro le quinte...
Caravan Petrol

*Sul set c'è una bella ragazza francese, amica di un attore americano, interessata alla cultura africana. Va e viene, visitando città e villaggi armata di registratore e macchina fotografica. Da uno di questi viaggi torna in compagnia di un ragazzo marocchino. Questo ragazzo, di nome Y***, è vestito come un tuareg, con tutto il repertorio previsto, tunica scura, turbante nero, sandali di cuoio consunti. Ha un bel viso, pare timido. Sorride e parla un discreto francese a detta di quelli che il francese lo parlano sin da piccoli. La ragazza racconta che si tratta di un personaggio particolare, la cui storia vale film a parte. Costui infatti sarebbe un principe di una tribù locale, considerato come una sorta di semidio perché sopravvissuto più volte alla morte. Caduto in un pozzo da bambino e riemerso vivo, dopo ore, non si sa come. Morso da un serpente poco dopo e sopravvissuto nonostante la tipologia del serpente, il cui veleno procura decesso matematico dopo pochissimi minuti. La ragazza è chiaramente affascinata dal principe Y***, lo trascina, tenendolo per mano, sul set, lo costringe a lunghe interviste avendo deciso di scrivere la sua storia non si sa se per un libro, per un giornale, per un regista. Lui la segue docilmente, con il suo sorriso gentile, fa amicizia anche con l'attore americano, non del tutto bendisposto poiché ha invitato la ragazza per altri scopi, come tutti immaginano. La cosa che più infastidisce l'attore è che la ragazza invita il gentilissimo principe a dormire nella loro tenda. I tre si ritirano a tarda sera. Nell'accampamento si odono debolmente le note di una musica jazz. Caravan, Duke Ellington al piano, Charlie Mingus al contrabbasso, Max Roach alla batteria. Poi, silenzio. Sino a un fragore improvviso, nel cuore della notte. Urla, rumori di oggetti che cadono a terra. La ragazza pare fuori di sé. Poco dopo esce dalla tenda, trascinando un borsone, la macchina fotografica, le sue cose. Partirà di primo mattino per non tornare più. Il principe Y***, al contrario, resta. Gradito ospite dell'attore americano, sino alla fine delle riprese.*

A tavola con Diego...
Cous cous alle verdure

Ingredienti
1 melanzana
1 peperone
2 zucchine
1 cipolla bianca
2 pomodori rossi maturi
prezzemolo
2 foglie di basilico
400 g di cous cous
sale, pepe e olio

Preparazione
Questa ricetta presuppone che abbiate un po' di tempo a disposizione oppure, ancora meglio, qualche amico compiacente che si presti a essere il vostro aiuto cuoco, detto anche schiavetto di cucina, per i lavori di bassa manovalanza come pulire e cuocere le verdure.
Pulite le verdure e tagliatele a dadini. Soffriggete una verdura alla volta a esclusione dei pomodori – sempre se avete molto tempo da buttare via, altrimenti tutte insieme – in una padella con un po' d'olio. In un'altra padella fate soffriggere la cipolla tritata finemente, aggiungete i pomodori, il basilico e il prezzemolo tritati grossolanamente, lasciate cuocere per 2 minuti a fiamma vivace. Poi aggiungete tutto alle altre verdure già rosolate, lasciate cuocere per altri 5 minuti a fuoco basso e controllate il sale.
In un'altra padella – ma quante padelle ci vogliono per fare questa ricetta?! – con un cucchiaio d'olio tostate il cous cous per un paio di minuti. Aggiungete l'acqua già bollente (circa 3-4 volte il peso del cous cous), abbassate la fiamma, insaporite di sale e pepe. Dopo un minuto spegnete il fuoco, lasciando il cous cous a cuocere nell'acqua bollente per circa 5 minuti.
Poi sgranatelo con una forchetta, aggiungendo eventualmente un po' d'olio, e servitelo o con le verdure mantecate insieme, oppure con le verdure collocate in mezzo al cous cous in forma di ciambella o montagna, stile cratere del vulcano pieno di magma. Aggiungendo spezie a piacere l'illusione di trovarsi in un'oasi del Sahara sarà più credibile e la voglia di bere subito una caraffa di acqua gelata più forte.

Un giallo della Madonna
Per amore, solo per amore, 1993

Un piccolo villaggio, il grande lago salato, il caldo torrido della Tunisia. Giriamo *Per amore, solo per amore*, vale a dire la storia di Giuseppe il falegname, dal bellissimo romanzo di Pasquale Festa Campanile che fa da "base" alla sceneggiatura e quindi al film, diretto dal mio caro amico Giovanni Veronesi. Giuseppe, a pensarci, è un bel mistero. Cosa capita e cosa capiterà a Maria e a Gesù, i suoi parenti più stretti, lo sappiamo un po' tutti. Ma lui? Che fine fa? Che gli succede mentre i parenti diventano famosi? Ecco, questo lo spunto, inserito dentro una serie di elementi non proprio chiari e coerenti, basti pensare al presepe, che è poi la scena madre, anzi, la Scena Madre, ripetuta all'infinito nelle nostre case sotto Natale. Una scena bella piena di gente che fa cose bizzarre. Per esempio, il ciabattino – un *evergreen* del presepe – cosa costruisce le scarpe cosa, che sono tutti scalzi, al massimo con un paio di sandaletti? La ragazza con il cesto di frutta sulla testa. Ma che frutta? Ma se siamo nel deserto o quasi! Ditemi voi se avete mai visto un melo, un pero, un crauto in quelle zone lì? Piuttosto un ananas, un dattero, massimo una banana. E l'arrotino? No, dico, l'arrotino che arrota in mezzo a un prato, anche se l'erba a Betlemme non l'hanno mai vista? L'ombrellaio, il materassaio, il pellicciaio, un cow boy che ci scappa dentro quasi sempre, pescato per sbaglio dalla scatola dei soldatini. Lui, il "cow", stava, in origine, in sella al suo cavallo, rimasto nella scatola, e adesso guardalo lì, in precario equilibrio, appoggiato alla stalla, con le gambe aperte e il lazo bloccato nello svolazzo. Ogni tanto compare una mummia egizia, un Frate Tac orfano di Robin Hood, la Ferrari di Schumi posteggiata vicino al laghetto fatto con la stagnola oppure – versione *luxury* – con un pezzo di specchio circondato dal muschio farlocco. Per non parlare di quello che dorme, quello lì c'è sempre. Dorme. Ma, dico, sei lì, in quel posto lì, in quella notte lì, con la cometa che sbalugina mentre nasce il Figlio di Dio e tu dormi? Certo, abbiamo anche dei personaggi più credibili. Si intuisce che fine faranno, per esempio, il bue e l'asinello, destinazione pentole e fornelli. I pastorelli continueranno a fare i pastorelli anche a spettacolo terminato… Presente sempre, nel gruppo, anche quello con la pecora in spalla. Anche qui, un mistero. L'ovino sarà malato? Stanco? Zoppo? Così basta girare il pastorello e posizionarlo in modo che si diriga dalla parte opposta rispetto alla stalla. Così tutto diventa più chiaro: sta rubando una pecora. Tutto qui. Le cascate francamente sono surreali. Fateci caso: la cascatella è presente in pianta stabile, anche se manca l'acqua dappertutto. Tanto è vero che la cascatella finisce sulla moquette e ciao. Per non parlare delle pecore sdraiate che somigliano a Briatore e, soprattutto, dicasi soprattutto, dei Re Magi. Un terzetto al quale la diamo buona da circa duemila anni, visto che non sappiamo ancora adesso a cosa servono, a cosa servirono allora. Passi per l'oro, con l'incenso si fa su un bel fumo coreografico, resta da chiarire la secolare questione della mirra.

Nei panni di Giuseppe cerco di comportarmi come una persona normale, lavoro in quanto falegname, vado a donne (anche perché nello specifico incontro Stefania Sandrelli), manifesto le mie idee

precocemente socialiste, roba che non è sempre graditissima lassù, ai piani alti. Ho una specie di servitore-assistente muto, interpretato da Alessandro Haber. E conosco la giovane Maria, una bellissima bambina. Questa bambina che interpreta Maria è figlia di un'amica, si chiama Eliana Giua. È di Olbia, padre sardo e mamma foggiana. Giro con lei una delle prime scene. Lei, Maria bambina, viene vessata da un gruppo di ragazzini davanti alla mia bottega. Intervengo per difenderla, mi avvicino per chiederle se posso fare qualcosa. Battuta di Maria: "Ho sete". Solo che lei, in quanto cresciuta in Sardegna, dice: "Ho sette", con due "t". Al che, guardandola negli occhi, rispondo: "Io ho otto, mi dispiace, hai perso". Grandi risate. Attori, attrezzisti, macchinisti, regista, tutti a ridere. Benone, un'ottima atmosfera per lavorare insieme in un luogo isolato.

Per le pause, la produzione aveva richiesto per me un camper con aria condizionata. Invece del camper compare una roulotte. Esattamente la roulotte di Topolino, quella del famosissimo cartone animato, con dentro Pippo e Paperino che sbarellano da tutte le parti. Non è piccola. È minuscola devo entrare in retromarcia e poi farmi estrarre come un tappo da una bottiglia. In compenso, al posto dell'aria condizionata c'è una ventola che decapita chiunque metta dentro il melone.

Data l'evidente inagibilità, la roulotte di Topolino viene sostituita da un camper vero e proprio. Uno solo. Considerate le temperature, non posso certo star dentro al fresco lasciando fuori gli altri a cuocere. Così, all'interno del camper, ci rifugiamo tutti, e siamo tanti. Si beve, si parla, si ride e si cucina. Scopro che il camperista è un grande specialista di primi piatti, pasta soprattutto. Alla carbonara, all'amatriciana, cacio e pepe. Piatti molto graditi alla comitiva e notoriamente adatti al clima tunisino.

Il film sembra a tutti noi molto bello, scena dopo scena. C'è una prima complicazione perché Aurelio De Laurentiis, il produttore, per scaramanzia chiede di andare a visionare il materiale girato in Italia invece di visionare sul posto. Si era impuntato, niente da fare. Motivo: anni prima De Laurentiis aveva prodotto un film dal titolo *Il petomane*, protagonista Ugo Tognazzi, a quel tempo ai vertici della carriera. L'operazione sembrava destinata a un enorme successo. *Il petomane* raccontava la storia del fantasista francese Joseph Pujol, vissuto in Francia agli inizi del Novecento, capace di riprodurre qualunque melodia, ogni genere di rumore o musica, utilizzando l'aria che fuoriusciva dal retto. Il film, contrariamente alle previsioni, andò malissimo e De Laurentiis, molto scaramantico, si era convinto che la ragione di quel fallimento fosse legata al fatto che il girato del *Petomane* veniva visionato in Francia e non a Roma. Morale: tocca interrompere la lavorazione per andare e venire dall'Italia, con tanto di aereo privato, fornito probabilmente dalla stessa ditta che aveva messo a disposizione la roulotte, scopo verifica delle scene realizzate. Una gran rottura di balle. Unico vantaggio: il viaggio a Roma permette di cenare al *Matriciano*, ristorante che frequento con piacere, con tutto il rispetto per la cucina nordafricana.

Poi, Penelope Cruz. È lei, giovane, bellissima, a interpretare Maria, la donna che sposerò anche se in attesa di un figlio non mio. Penelope non è ancora una star. Arriva sul set in compagnia del fidanzato, un chitarrista tutto imbullonato. È gentile, brava, simpatica. Ci intendiamo, lavoriamo benissimo, finiamo il film con soddisfazione generale. Una soddisfazione confermata a montaggio concluso. *Per amore, solo per amore* resta per me un gran lavoro, delicato, ironico, misurato, ben diretto e recitato. Il fatto è che, dopo il successo nelle sale, dopo riconoscimenti vari, sparisce. Niente, zero, mai più visto. Mai più trasmesso da una Tv. Zero, nonostante Penelope Cruz sia diventata nel frattempo un'attrice famosissima, nonostante abbia girato due film in Italia con Sergio Castellitto, nonostante abbia imparato l'italiano. Macché. Non c'è un riferimento a *Per amore, solo per amore* in alcuna

intervista, mai una citazione negli articoli che la riguardano, che ripercorrono la sua carriera. Silenzio assoluto, un silenzio tombale. Un destino per me inspiegabile. Quindi, se è vero che non ho mai girato un film giallo, in un giallo sono finito lo stesso. Questo. Il giallo di *Per amore, solo per amore*.

Mi piacerebbe incontrarla, Penelope. Giusto per chiederle se ha messo un veto, se c'è qualche ragione misteriosa che le impedisce di parlarne, se c'entra lei in questo destino amaro per un film dolce. A meno che non esista un altro misterioso motivo, un veto dall'alto o dall'Altissimo o da chissà chi. Fatto sta che del film si persero le tracce. Non lo dico solo per me. Lo dico per chi in quel film ha lavorato con impegno e orgoglio. Lo dico per chi magari ha fatto solo quel film lì. La piccola Eliana, per esempio, che forse avrebbe piacere a rivedersi, metti sotto Natale, alla Tv.

Con Penelope Cruz nella scena del nostro matrimonio.

Giuseppe e Maria-Penelope che tiene in braccio Gesù Bambino. Il quale, adesso, avrà circa 20 anni.

Eliana e Penelope, vale a dire la Madonna da bambina e da adulta.

Ritratto in piedi con Stefania Sandrelli, Eliana Giua, Alessandro Haber e Penelope Cruz. Davanti a lei Gesù Bambino che cresce.

Amori dietro le quinte...
Ma l'amore no

*Nei pressi del set tunisino c'è un villaggio. Il capo di questo villaggio osserva la troupe con rispetto e diffidenza, si tiene a distanza e tiene a distanza la popolazione. I rapporti sono amichevoli ma essenziali. Accade però che la figlia del capo villaggio si ammali. Veniamo a saperlo da un uomo inviato tra noi per cercare aiuto. Un ragazzo, G***, che lavora nella produzione, ha studiato per anni medicina senza laurearsi. Offre la propria disponibilità e viene accompagnato al cospetto della donna che giace completamente vestita, uno scialle nasconde il volto, lasciando scoperti soltanto gli occhi. Il padre è presente, diffidente. G*** si avvicina ma viene immediatamente bloccato. È uno stallo carico di tensione e imbarazzo. G*** spiega in qualche modo di aver bisogno di avvicinarsi e di visitare. Il padre esce dalla stanza furibondo e viene sostituito da una donna bassa, presumibilmente anziana, convocata nel ruolo di guardiano. G***, a questo punto, si avvicina alla malata. Con estrema prudenza le scopre il viso. Si tratta di una ragazza molto giovane e, ai suoi occhi, meravigliosa. La visita procede lentamente, è fatta di gesti prudenti, di sguardi, di pochissime parole. G*** riesce a comunicare una diagnosi. Si tratta, probabilmente, di una intossicazione alimentare che richiede, in mancanza di farmaci adatti, una dieta. Basta questo primo incontro per innescare nel sedicente medico una infatuazione potentissima. Sentimento che la ragazza comprende immediatamente. G*** si sente ricambiato e appare a tutti trasformato. Nei cinque giorni successivi visita la ragazza ripetutamente, osservato dalla donna anziana. Tra medico e paziente, nonostante la condizione in cui avvengono questi incontri, nasce uno strano, acuto sentimento. Ma gli incontri devono finire. Il capo del villaggio chiede a G*** di interrompere le visite. I due non possono più incontrarsi. Il che moltiplica il desiderio di G***, costretto a restare a distanza, sul set. La ragazza diventa inaccessibile. Compare talvolta ai margini del villaggio. La sua figura, avvolta da un velo nero, si staglia immobile al tramonto. G*** la fissa, immobile pure lui. Un piccolo gesto della mano. Niente di più. Trascorrono alcuni giorni. G*** decide di affrontare la situazione. Si presenta di nuovo al padre-capo villaggio chiedendo di vedere la ragazza. Ma la ragazza non c'è. È partita, gli spiega il padre, è andata via. Dove? Nessuno fornisce una risposta. G*** è disperato. La sera scruta ogni movimento che appare tra le case. Vanamente. Il film si conclude, il set viene smontato, tocca partire. G*** fa un ultimo tentativo, torna al villaggio, gesticola, spiega, supplica. Nulla. La ragazza è scomparsa. Non si rivedranno mai più.*

A tavola con Diego...
Spaghetti cacio e pepe

Ingredienti
spaghetti (da 80 a 150 g a testa, dipende dall'appetito degli ospiti)
250 g di pecorino romano stagionato
pepe nero in grani
sale e olio

Preparazione
Piatto tipicamente laziale in grado di scatenare accese discussioni ogni volta che se ne vuole trovare la versione più autentica, richiede alcuni elementi imprescindibili, come la cottura molto al dente della pasta, il pecorino romano e non sardo, il pepe in grani e non macinato, che all'ultimo momento va tritato grossolanamente… Dettagli sfinenti e noiosi ma importanti, che se seguiti alla lettera vi ripagheranno ampiamente con un risultato indimenticabile.
Cominciamo: grattugiate finemente il pecorino e tritate invece grossolanamente – anche perché vorrei vedervi a tritarlo fine – con un coltello il pepe nero. Ricordatevi di salare poco l'acqua di cottura degli spaghetti, perché il pecorino è già molto salato di suo. In una ciotola grande mescolate il formaggio con il pepe e, un minuto dallo scadere del tempo di cottura degli spaghetti, scolateli velocemente non buttandoli nello scolapasta ma tirandoli su con un forchettone e passandoli subito nella ciotola con il condimento. In questo modo l'acqua di cottura che rimarrà insieme agli spaghetti aiuterà ad ammorbidire e legare meglio il condimento. Mescolate bene in modo che questo sia distribuito uniformemente e servite subito per evitare che il formaggio si ricompatti in una palla informe e molliccia, rovinando del tutto il vostro lavoro e facendovi fare una figura pietosa.

Villaggio in vasca di cozze
Fantozzi contro tutti, 1980
Camerieri, 1995

Raccontare di Paolo Villaggio significa (anche) trattare una parte di me che sta in un'ombra, qualche volta in un buco nero. Il nero della notte, quando il cibo diventa una consolazione e un pretesto per far finta che la notte sia soltanto una parentesi trascurabile, da chiudere al più presto. Credo che Paolo sappia benissimo di cosa parlo, anche se allora, ai primi tempi della nostra frequentazione, non ci pensavo affatto. Sto parlando di un rapporto che dura da più di quarant'anni, cominciato ai tempi del *Derby*: io ragazzino, figlio della guardarobiera e nipote dei proprietari, lui straordinario cabarettista che iniziava a comparire in televisione.

Ci incontriamo per girare *Fantozzi contro tutti*. È il 1980, ho 25 anni e interpreto un fornaio "terrunciello" per il quale la signora Pina prende una sbandata, come dimostrano gli sfilatini di pane che riempiono letteralmente casa Fantozzi. "Basta o ci do tutto lo sfilatino? Sa chi mi ricorda lei? Donatella Erezione. Sono istrionico nell'amplesso. Spruppurziunato per quello che riguarda le dimensioni del sesso". Non me ne rendo conto ma la battuta pare un rap inconsapevole, prima dell'arrivo dei rapper.

Il ragionier Ugo, a furia di avere a che fare con filoni di pane infilati ovunque, negli armadi, nei cassetti, nella lavatrice, comincia a nutrire – appunto – qualche sospetto. Mi viene da ridere a pensarci perché da allora ogni volta che noto un'eccedenza di qualche materiale, in casa, mi insospettisco a mia volta. Per esempio da un po' siamo pieni di articoli caccia&pesca. Mulinelli, ami, esche vive e stivaloni. Ho sentito mia moglie che al telefono si informava sul costo di un peschereccio. Mah.

Giriamo a Roma, quartiere Testaccio. Noto che le scene in programma a fine mattinata o nel primo pomeriggio, vale a dire nelle ore a cavallo della pausa pranzo, non riguardano mai Villaggio. Il quale, sapientemente, ha organizzato le cose proprio in funzione del pranzo. Il suo. Che poi diventa il nostro. Una tecnica che adotto immediatamente e che trasferirò su altri set, a tempo indeterminato. La faccenda comporta costanti frequentazioni della zona dove sono attive particolari trattorie o vinerie con porta lungo il marciapiede e locali seminterrati, un po' come a Napoli. Buchi neri, con contrasti di luce alla Caravaggio ma anche meno. Luoghi che emanano inquietudini misteriose e profumi invitanti. Lì dentro, in una penombra particolarmente propizia, dove le pupille si abituano poco alla volta a quella luce particolare, mentre sembra di stare, come Geppetto, nel ventre della balena, appare Villaggio. È lì che, infatti, si infila regolarmente per affrontare con antica, collaudata e goduta perizia delle vere e proprie vasche di cozze oppure, come direbbe lui, alcune mostruose pietanze arricchite da abominevoli condimenti. Code alla vaccinara, abbacchi al forno, pasta alla gricia, che poi sarebbe un'amatriciana bianca: guanciale, olio, peperoncino e pecorino.

Paolo Villaggio è una persona con la quale mi sono divertito moltissimo. Notti indimenticabili, ilarità ai limiti del malore. Lui e Renato Pozzetto: irresistibili. Paolo dispone di un cinismo

straordinario, qualcosa che mi trova in perfetta sintonia e che rende la sua comicità particolarmente efficace. Si accanisce, talvolta, risultando davvero ostico per le sue vittime che sono, di norma, ricchi, potenti, arroganti ma anche poveri, indifesi, persino offesi fisicamente e anziani. I soggetti preferiti sui quali infierire, alla stregua di un anomalo Robin Hood dell'umorismo. Il tutto sfruttando una cultura eccezionale, quella cultura che gli ha permesso di scrivere libri e sceneggiature di successo, pluripremiate. Vinse, ricordo, anche un importantissimo premio letterario internazionale. La premiazione venne effettuata da un'autorità proveniente dall'Unione Sovietica che, nel consegnare il riconoscimento, paragonando il premiato a Gogol´, disse: "Qvesto ambitissimo pvemio va a… Paolo Vigliacco!" Disse proprio così "Vigliacco". Villaggio-Vigliacco sul palco e molti, grandi intellettuali italiani a rosicare, seduti in prima fila.
Giriamo un secondo film quattordici anni dopo, *Camerieri*, un ottimo lavoro, con la regia di Leone Pompucci. Guarda caso abbiamo ancora il cibo in qualche modo presente a fare da collante e pretesto. E infatti, così come ricordo Villaggio succhiare famelicamente una peperonata surgelata alle quattro del mattino, penso a me che alle quattro del mattino magari cerco una peperonata nel freezer di casa. Questa sorta di fame incontrollabile ha a che fare, per me, credo anche per lui, con una paura profonda. Con il timore che la fine della giornata somigli alla Fine, con la effe maiuscola. Per questo tendo a tirar tardi, a far finta che tutto possa procedere con i ritmi del giorno, anche quando il giorno è bello andato. È qualcosa che riguarda l'infanzia, che ha origini chissà dove, nell'inconscio. Per cercare di spiegare a me stesso e a voi di cosa sto parlando cito sempre un esempio in qualche modo utile. Da bambino ogni martedì e venerdì arrivava a casa una professoressa ingaggiata appositamente per farmi imparare a suonare il pianoforte. Per ovvi motivi evito di farne il nome. Piuttosto uso un nome di fantasia, "la Troia", intesa come antica città sede di interminabile guerra (per recupero della omonima) e nome anche di un fortunatissimo cavallo. Io non solo volevo saltare a tutti i costi il capitolo pianoforte (peraltro il mio strumento preferito): come si può intuire non sopportavo l'insegnante. Talmente indisponente, severa, sgradevole, da innescare una sorta di panico nell'imminenza dei nostri incontri. Bene, ancora oggi, a distanza di tanti anni, quando sento pronunciare le parole "Martedì" e "Venerdì" subisco un attacco di ansia istantaneo e inevitabile. Una volta, per dire al tempo delle scuole medie, svenni durante la lettura di *Robinson Crusoe*.
Qualcosa del genere accade quando viene il momento di andare a dormire. La luce del giorno rappresenta per me la vita, un tempo utile da sfruttare e da godere; il tramonto si accompagna a una sorta di piacevole malinconia, come se si trattasse di una età di mezzo, assorbita rapidamente dal buio, dalla notte. Un momento da contrastare in qualche modo, magari trattandolo, inconsciamente, come il giorno. Per questo veglio, perché fatico ad accettare l'idea di dormire. Per questo, se posso, mangio. Investendo il cibo di poteri enormi, come se quell'atto – l'atto del mangiare – potesse magicamente allontanare ogni altra percezione, compresa quella che la notte porta con sé. Per fortuna ci sono degli angeli che agiscono anche di notte. Il mio angelo si chiama Giulia, abilissima nel mettere dei metri, dei decametri di catene, lucchetti e serrature tra me e le peperonate, gli spaghetti, le polpette. Spero che qualche angelo si aggiri anche nei pressi di Paolo. Il che non impedisce a Paolo e a me di nutrirci a sufficienza, come dimostrano le circonferenze.

Paolo Villaggio in ginocchio e Marco Messeri disperato sulla terrazza del nostro ristorante.

Notare l'impegno nel fare una pernacchia, specialità che mi ha reso famoso al Giambellino e dintorni. Dietro di me a sinistra zio Antonello, in arte Il braciola.

Da sinistra Paolo Villaggio, Antonio Catania, un cameriere vero, Marco Messeri, Diego Abatantuono e un amico filippino al suo esordi cinematografico.

Discussione sul menù e sul servizio con Paolo.

Amori dietro le quinte...
Volere e volare

Durante le riprese di Camerieri *molte scene richiedono la presenza di gabbiani. Gabbiani come comparse utili. Così viene ingaggiato un "gabbianaro". È un ragazzo che, in pratica, distribuisce cibo, nel senso di sardine marce, agli uccelli che comunque frequentano i paraggi, visto che ci troviamo in riva al mare. Il "gabbianaro" esercita il suo fascino, oltre che sui gabbiani, su una giovane truccatrice, S***, che prende a stazionare su moli e pontili pur di stare vicina al ragazzo, il cui nome è N***. Per giustificare le sue escursioni, S*** arriva a ipotizzare la necessità di intervenire sui gabbiani con qualche ritocco, in modo da rendere i volatili più consoni alle luci di scena. Il che svela platealmente le sue intenzioni, con grande divertimento dell'intera troupe. A questo punto, pur di disturbare la coppia, chiunque trova il modo di frequentare i gabbiani, prendendo a pretesto ogni genere di scusa. S*** e N*** non riescono mai a stare soli in mezzo ai gabbiani. Tutti lì, a distribuire pani e pesci in un caos costante. Qualcuno, senza farsi accorgere, deposita del cibo sulla testa di Marco Messeri, il quale riceve una potentissima beccata dal gabbiano affamato e in transito. Altri esagerano a tal punto con mangimi e affini da trasformare la zona in un enorme gabbianificio. L'unico che non gradisce è N***. Il quale, tra l'altro, non ha più motivo per rimanere. Se ne va, infatti, con grave dispiacere di S***. Lo scioglimento della coppia determina la diserzione collettiva di moli e pontili. Sui quali restano solo i gabbiani in attesa di altro cibo. Paolo Villaggio li osserva da una certa distanza: "I gabbiani sono topi con le ali… si nutrono di merda", commenta disgustato. S*** e N*** si fidanzeranno due mesi più tardi, a Roma. Sono ancora insieme. Hanno tre figli e diciottomila gabbiani.*

A tavola con Diego...
Pasta alla gricia

Ingredienti
Spaghetti (dose variabile a seconda se avete per ospiti donne a dieta perenne o ragazzi giovani e affamati)
250 g di guanciale di Amatrice
150 g di pecorino possibilmente di Amatrice (più delicato di quello romano)
1 cucchiaio di strutto
pepe nero

Preparazione
Detta anche amatriciana in bianco, necessita di grande esperienza soprattutto per la cottura del guanciale. Per eseguirla alla perfezione o conoscete un pastore amatriciano che ve ne rivela in via eccezionale l'antico segreto, o sperate che i vostri ospiti siano tutti svizzeri e valdostani, poco esperti della cucina di Amatrice ma ben disposti ai gusti forti e all'inevitabile abbondanza di pepe.
Allora, iniziate tagliando il guanciale a striscioline lunghe e uniformi, poi grattugiate il pecorino. Versate nella padella lo strutto e fatelo scaldare a fiamma alta. A questo punto mettete nella padella le striscioline di guanciale e una manciata di pepe nero e mescolate bene. Abbassate il fuoco e fate rosolare il guanciale per un paio di minuti, e questo è uno dei momenti più delicati: un minuto di troppo e il guanciale invece che abbrustolito sarà bruciato o lesso, e addio cenetta.
Cotti gli spaghetti, scolateli, versateli nella padella e saltateli aggiungendo un po' alla volta il pecorino grattugiato e il pepe. Prima di servirli, ovviamente caldissimi, cospargeteli ancora con un pizzico di pecorino e pepe nero.

Misturone grande libidine
Marrakech Express, 1989

Il pezzo forte è il pullman. Tutti dentro, muovendoci lungo l'itinerario previsto dalla sceneggiatura, da Milano a Erfoud, in Marocco, passando da Saint-Tropez, Barcellona, da un clamoroso villaggio western sperduto nel Sud della Spagna, quindi Marocco via traghetto, Marrakech e alé, oltre l'Atlas. Un percorso compiuto due volte. La prima, in auto, per i sopralluoghi, con Gabriele Salvatores regista (nonché amico e socio della Colorado insieme a Maurizio Totti), con il direttore della fotografia Italo Petriccione e con Alessandro Vivarelli, factotum di produzione. La seconda con la troupe al completo, in pullman, come detto. Una grande idea, determinata anche dalle ristrettezze economiche, perché ci permette di vivere insieme davvero, momento dopo momento, costruendo i rapporti tra noi mentre costruiamo il film, girando le scene in sequenza, tappa dopo tappa, esattamente come poi risulterà a montaggio ultimato. In realtà penso che si dovrebbe fare sempre così ma accade soltanto quando il budget è ridotto. Un peccato: fosse per me imposterei la lavorazione di un film come se si trattasse di un *road movie* anche quando i soldi ci sono.
Per *Marrakech* siamo in pochi, dunque: una ventina di persone, attori compresi. Meriterebbero tutti una scheda personalizzata. Per brevità e comodità (mia e vostra) mi limito ai soli attori.

Bentivoglio Fabrizio
Milanese a Roma, romano a Milano. Nel dubbio, ultimamente parla con accento veneto. Uomo bellissimo e lentissimo. I capelli che ho più invidiato in assoluto sono i suoi, anche perché la crescita era ed è l'unica cosa veloce che lo riguarda. O, forse, è talmente lento lui da far risultare veloce la crescita dei capelli. Brava persona, uomo buono, interista. Grande amico, da allora, per sempre.

Cederna Giuseppe
Da ragazzi ci stavamo cordialmente sui coglioni mentre la sceneggiatura prevedeva un affetto profondo proprio tra noi due. Appena partiti, prima della frontiera con la Francia, dico a Salvatores: meglio cavalcare un antagonismo. I risultati? Ottimi, anche sul fronte dei rapporti personali. Bravo attore, bravo scrittore, grande amico, molto impegnato nel suo lavoro. Ogni tanto mi ricorda Dustin Hoffman nel *Maratoneta*. Si narra che Dustin abbia percorso di corsa dei chilometri prima di girare una scena trafelato. Lawrence Olivier, suo partner nel film, visto lo sforzo pare gli abbia detto: "Dustin, ma perché non fai semplicemente finta?"

Alberti Gigio
Sosia italiano dell'attore Jeff Goldblum, più simpatico di Jeff Goldblum e, a differenza di Jeff Goldblum, per nulla attratto dalle mosche. Ricco di sentimenti, emozionato dal suo lavoro, che riesce a fare emozionando a tal punto da vibrare anche lui a causa, appunto, delle emozioni che lo attraversano. È simpatico, intelligente, piacevole da frequentare. Non ricordo nemmeno se sia

milanista. Anzi, lo so, ma mi piaceva la frase, essendo la bella persona che è. Non si registra, che io sappia, un solo essere umano che abbia litigato con lui. Anche Gigio, con quei bei capelli dalla crescita azteca, che mi fa girare i marroni. Se avessi avuto i suoi capelli adesso sarei a Hollywood. Farei il parrucchiere per signora.

Venturiello Massimo
Compare in Marocco, nel finale. Quel ruolo lo avevano proposto a me, ma una volta compresa la potenzialità della storia, del regista e della compagnia, chiesi di invertire le parti, sfruttando quello che viene definito "potere contrattuale". Nel cast, prima dell'inizio delle riprese, era previsto Silvio Orlando, che poi, con mio grande dispiacere, venne escluso. Ci fu una fase in cui anche l'ipotesi che fosse Salvatores il regista venne messa in discussione. Per fortuna Gabriele fu confermato, con massima soddisfazione del protagonista, cioè mia. Del resto ho sempre avuto un certo peso, soprattutto oggi, alla bilancia s'intende. C'è un curioso aneddoto che riguarda Venturiello e me. Durante le riprese di *Strana la vita*, film di Giuseppe Bertolucci nel quale eravamo impegnati entrambi, Giulia, che poi diverrà mia moglie, lavorava come aiuto scenografa. Le consegnarono due foto da collocare sul set, spiegandole che la prima raffigurava uno strafigo, Venturiello, appunto, mentre la seconda raffigurava uno strapirla, Diego Abatantuono ovviamente. Com'è, come non è, Giulia scelse lo strapirla. Venturiello credo che non lo abbia mai saputo.

Marsillach Cristina
Carina, gentile, simpatica. Mai più vista. Sul set molto frequentata da Alessandro Vivarelli, indimenticabile, strepitoso direttore di produzione, impareggiabile dongiovanni.

La comitiva in viaggio comprende, tra gli altri, un elettricista, due macchinisti, un eccezionale costumista e sarto, Francesco Panni (sosia di Cary Grant, però in bello, un tipo che avrebbe gradito anche Cary Grant), una sola persona nel doppio ruolo trucco e parrucco, un'aiuto regista-segretaria di edizione, un fonico-microfonista, Italo Petriccione, grande direttore della fotografia e operatore di macchina al tempo stesso, Silvia Salomon, sua assistente, Ugo Conti attore e assistente di produzione e, appunto, Alessandro Vivarelli. Il pullman dispone di una Tv marcia, con programmazione opportunamente organizzata, cinque film a sera, visionabili grazie alla scorta di videocassette portate da casa. Di beccare un canale qualsiasi non se ne parla neanche. Il che è una bella preoccupazione quando, in sosta a Marrakech, si tratterebbe di assistere alla partita Inter-Bayern Monaco. "Adesso viene fuori che qui, in un albergo qualunque del Marocco, riusciamo a vedere la partita?" Ricezione perfetta. Andata in casa del Bayern, con l'Inter che vince 2-0 con indimenticabile cavalcata di Nicola Berti. Ritorno giocato a Milano 15 giorni dopo, mentre siamo a Erfoud, ultimo avamposto abitato ai margini del deserto: "Adesso viene fuori che nell'unico albergo esistente tra le dune riusciamo a vedere la partita? Una cosa quasi inutile tra l'altro, dato il risultato dell'andata". Ricezione perfetta. Il Bayern vince 3-1 nonostante l'impegno di Berti, detto per l'occasione "Orietta". Inter eliminata. Grave depressione del trio Salvatores-Bentivoglio-Vivarelli (non so se Cederna sia un tifoso ma se tifa per qualcuno, tifa Inter di sicuro) e caroselli festanti – si fa per dire – di noi milanisti per le strade di Erfoud, un paesino che a quell'ora di notte risulta disabitato, poco illuminato. Due pirla, con l'immancabile bandiera rossonera mentre alcune testoline si affacciano dalle finestre, chiedendosi chi siano quei rumorosi deficienti.
Durante i sopralluoghi avevo portato con me il "Misturone grande libidine" (diventato poi una

consuetudine) e cioè una cassetta contenente una raffica di belle canzoni scelte apposta. Talmente belle da conquistare e ispirare Salvatores che ora, nel viaggio due, quello che conta davvero, le immagina come colonna sonora del film oltre che del viaggio. Le note si diffondono sulle scene e lungo le strade che percorriamo insieme. Ne approfitto, appena giunti in Marocco, per agguantare il microfono e fare da guida turistica, sparando una tale quantità di scemenze da rintronare l'intero cast. Per fortuna (loro), ogni tanto ci si ferma, si beve e si mangia. Per esempio in una specie di casa privata, occasionalmente adibita a ristorante. Ci sono tappeti kilim stesi al suolo, i tipici vassoi argentati, colori, profumi, gentilezza, umanità, emozione. Oltre a preparare pranzi e cene ci raccontano storie di vita in francese (per uno che non parla inglese come me, una libidine). Alcuni oggetti possono essere acquistati previa divertente trattativa: anelli, bracciali, ambra, stoffe… Ci offrono anche qui tè alla menta, bollente e molto zuccherato, da bere prima di cena come aperitivo e dopocena come digestivo. Il cibo è buono ma molto speziato. Buono e speziato. Piatto preferito? Un'indimenticabile pietanza a base di carne, prugne secche e mandorle che ho cucinato anche a Riccione, per dire, con identiche soddisfazioni anche se meno affascinante e meno "speziato" della versione originale. Del resto, il Marocco non si batte.

Da sinistra: Diego Abatantuono, Ugo Conti, Fabrizio Bentivoglio e Massimo Venturiello.

Le nostre effigi biecamente sfruttate da una versione tarocca di una nota bibita per conquistare il mercato nordafricano.

Gigio Alberti, a sinistra, parteggia per il Buono, Fabrizio Bentivoglio. Il Brutto sono io, il Cattivo è ovviamente Giuseppe Cederna, per quale Cristina Marsillach prova un’insana attrazione.

L’intero cast, completo di addetti a ogni tipo di attività. Pochi ma ottimi.

Con Gabriele Salvatores *on the road*.

A tavola con Diego...
Tajine di carne e prugne

Ingredienti
500 g di carne di manzo
2 cipolle
3 pomodori
spezie per *tajine* (chiodi di garofano, semi di cumino, cardamomo, pepe, coriandolo, peperoncino, zenzero, curcuma, cannella, paprika)
250 g di prugne secche
150 g di mandorle
2 cucchiai di semi di sesamo
3 cucchiai di zucchero
½ cucchiaio di cannella
olio e sale

Preparazione
Il o la *tajine* è un piatto di carne tipico della cucina nordafricana e in particolare marocchina, che prende il nome dal caratteristico piatto in cui viene preparato, con la parte inferiore piatta e circolare e il coperchio a forma di cappello a punta di elfo, forma molto poco marocchina in verità, ma di grande fascino. Da replicare in qualsiasi Paese del mondo con varianti sempre diverse.
Direttamente nella tajine scaldate 4 cucchiai d'olio e una selezione di spezie a vostra scelta – per averle tutte dovreste aver svaligiato una drogheria… Unite la carne di manzo a pezzetti, le 2 cipolle a fettine e i 3 pomodori, aggiungete ancora un po' di spezie e chiudete il coperchio, abbassate il fuoco al minimo.
Poi mettete sul fuoco 250 g di prugne secche – senza nocciolo mi raccomando! – ricoperte d'acqua per mezz'ora; unite 3 cucchiai di zucchero, mezzo di cannella e lasciate cuocere finché non saranno caramellate. In un'altra padella tostate 150 g di mandorle con 2 cucchiai di semi di sesamo e fatele dorare leggermente.
Nel frattempo non dimenticatevi la tajine sul fuoco: controllate ogni tanto che il contenuto non attacchi, casomai aggiungete un po' d'acqua e alzate la fiamma durante l'ultima mezz'ora di cottura – totale 2 ore complessive. A fine cottura aggiungete le prugne e le mandorle, lasciate altri 5 minuti sul fuoco e servite caldo ai vostri ospiti, che a questo punto saranno o affamatissimi e furiosi o addormentati accasciati sul divano o scappati in pizzeria per la disperazione…

Una pernacchia per Scorsese
Il pap'occhio, 1980

Nel film sono Don Gabriele e cerco di migliorare la lingua italiana del papa polacco. Per come conosco l'italiano, ovviamente, un misto di pugliese e milanese. Il mio linguaggio, ovvero il linguaggio del personaggio che mi ha dato, in questi anni, enorme popolarità. Giovanni Paolo II è interpretato da Manfred Freyberger, la somiglianza è straordinaria. Al punto da farmi pensare talvolta di star lì a sbagliare dei congiuntivi con il vero papa, papa Wojtyla in persona, che cammina in giardino mentre leggo Dante, *La Divina Commedia*, infilando uno strafalcione dopo l'altro. Siccome non giriamo nei veri giardini vaticani, attorno a noi si creano spesso capannelli di curiosi che ci guardano chiedendosi come abbiano potuto convincere il papa a girare un film. Altri si domandano come sia stato possibile convincere Abatantuono a girare un film col papa.
Il film in questione si intitola *Il pap'occhio*, lo dirige Renzo Arbore e per me si tratta di una bellissima occasione perché ammiro Arbore da molto tempo e, come talvolta accade, le qualità personali confermano ogni ipotesi ottimistica elaborata in anni di visione e soprattutto, di ascolto. Radio ovviamente, *Alto gradimento*, naturalmente. Una trasmissione che ha conquistato la mia generazione. Curiosamente era stato proprio Arbore a interessarsi a me. Venne infatti al *Derby* a vedere che aria tirava, come sempre in cerca di novità, forse in cerca di giovani comici. In quella occasione, insieme ad altri, mi aveva visto sul palco. Prima di andarsene era passato dal guardaroba a salutare mia mamma che già conosceva. A lei chiese informazioni su "quel ragazzo alto, che fa ridere". Mia madre, cercando di capire, cominciò a elencare i nomi di chi, secondo lei, meritava attenzione. "Chi? Teo?"
Arbore: "Non lui, so che è bravo ma non è lui… è quell'altro".
Mia madre: "Chi? Boldi?"
Arbore: "Ma no, conosco anche lui… no, no quell'altro".
Mia madre: "Quell'altro bravo è basso, è Maurino".
Arbore: "No. Non è Maurino, è uno nuovo".
Mia madre: "Ma chi? Quello con i baffi? Mio figlio Diego?"
Arbore: "Ecco, sì, Diego!"
Mia mamma: "Signor Arbore, guardi che si sbaglia. Quello lì è un deficiente".
Sul set il morale è altissimo. Per merito di Arbore certo, capace di mettere a proprio agio tutti noi, una comitiva di attori e affini, comprendente Roberto Benigni e Mariangela Melato, Silvia Annichiarico, Andy Luotto, Mario Marenco. C'è anche una giovanissima e bellissima Isabella Rossellini, che da tempo collabora con Arbore, e con lei Martin Scorsese, suo freschissimo marito, regista di alcuni film già leggendari: *Mean Streets*, *Taxi Driver*, *New York, New York*, a Roma per la presentazione di *Toro scatenato*. Scorsese compare brevemente nel *Pap'occhio*, frequenta il set, divertito da un'atmosfera assolutamente giocosa.

Isabella organizza una cena. Scorsese, di fronte a me, parla in inglese e non capisco nulla o quasi. Io, di fronte a lui, parlo in italiano e non capisce nulla o quasi. La Rossellini cerca di tradurre qualche frase ma non è che la conversazione faccia grandi progressi, tutt'altro. Sono presenti anche altre persone, la montatrice storica di Martin, che si chiama Schoonmaker, la mia fidanzata Aldina e il mio inseparabile amico Ugo Conti. Intanto mangiamo, a Roma. Il ristorante è*Il Bolognese*, piatto tipico carrello dei bolliti; beviamo un bianco trentino, per non farci mancare niente. La temperatura sale insieme all'umore e a un certo punto, dopo una serie di aneddoti italo-anglo-pugliesi, dopo una batteria di carciofi alla giudia, dopo un cabernet bello e rosso, un tiramisù e un secondo carrello, quello dei distillati, mi sembra di conoscere un po' l'inglese. Martin del resto ha imparato un po' il pugliese e Ugo l'italiano. Isabella conosceva già le tre lingue ma adesso va via più spedita anche lei. Parte così, non si capisce come mai, un mio vecchio cavallo di battaglia sin dai tempi del Giambellino. Vale a dire un assolo jazzistico di pernacchie, ad alto tasso acustico, specialità nella quale, modestamente, eccello. Il concerto, chissà come e perché, sortisce un effetto catartico. Scorsese, forse stregato dalle mie pernacchie così come Ulisse dal canto delle Sirene (ma slegato dalla sedia), forse imbarellato causa ingerimento liquidi, all'improvviso comprende ogni cosa che dico e lo stesso faccio io. Le difficoltà connesse alle lingue straniere svaniscono d'incanto e possiamo sparare aneddoti e cazzate in una stereofonia completa. Isabella, imbarellata anche lei, non deve più dedicarsi alle traduzioni e la serata decolla su un fiume di parole sorretto dal fiume di roba alcolica. Proprio in questa occasione penso di aver raccontato a Martin un'idea che mi frullava nella testa da tempo. Il soggetto di *Quei bravi ragazzi*. E lui se ne è ricordato, anche piuttosto bene. Bravo Martin!

Con il mio amico Renzo Arbore durante una pausa del *Pap'occhio*.

Mentre cerco di convertire Cesare Gigli.

Amori dietro le quinte...
Il prete cowboy

*M*** è un attore anziano. Nel film recita un ruolo secondario, poche pose. Interpreta un prete studioso di testi antichi. La sua carriera è dignitosissima, comunque. Teatro soprattutto, anni di viaggi in giro per l'Italia, di lavoro e fatica. Anche per questo vive solo, a Roma. Giriamo molte scene nei pressi di un parco, poco distanti da un chiosco gestito da una fioraia. È una bella signora, non ancora cinquantenne, molto gentile, sempre sorridente. M***, durante una pausa, indossando il suo abito di scena, acquista un mazzo di tulipani bianchi. Spiega alla fioraia, che chiameremo G***, di volerli regalare a una coppia di amici che l'hanno invitato a cena. "Perché sceglie tulipani bianchi?" domanda M***. L'attore, con lo sguardo rivolto a terra, dondolando sulle gambe in segno di timidezza, risponde che sono da sempre i suoi fiori preferiti. "Anche i miei", confessa la fioraia. Al che M*** le consegna il mazzo appena confezionato, con un inchino: "Mi permetta allora di regalarli a lei". La donna sorride, leggermente imbarazzata.*

*La scena si ripete, ogni mattina, anche quando il set viene spostato. L'attore-prete si presenta, acquista un mazzo di tulipani bianchi e li offre a G*** con un inchino. Poi se ne va. Al quinto giorno M*** si presenta in abiti civili ma, invece della fioraia, trova un uomo. Robusto, sbrigativo, evidentemente pratico del mestiere. M*** sospetta che possa essere il marito, rimane a distanza, se ne va, triste e un po' preoccupato. Lo stesso uomo gestisce il chiosco il giorno successivo e poi ancora, sempre lui. M*** si avvicina, poi cambia direzione. Una settimana più tardi viene girata nei paraggi una nuova scena che richiede la presenza del prete-studioso. Il quale compie un ultimo tentativo avvicinandosi al chiosco dei fiori. L'uomo è sempre lì. E non appena si accorge della presenza, peraltro discreta, del sacerdote, si mette a fissarlo e poco dopo a chiamarlo con un gesto. M*** si avvicina titubante ma pronto, eventualmente, a spiegarsi.*

Il fiorista, a sua volta timidamente, domanda: "Mi scusi, padre, è lei, per caso, ad avere la passione per i tulipani bianchi?" "Certo, sono io", risponde l'attore.

*"Ah, finalmente. Ho un messaggio per lei da parte di mia sorella G***. Si è fratturata una caviglia l'altra sera qui, è a casa bloccata. Ero convinto si fosse sbagliata o che lei non venisse più".*

*M*** apre freneticamente la busta. Contiene un biglietto: "Le sue visite sono state un conforto profondo. Mi mancano i nostri tulipani. Con la speranza di rivederla".*

*L'attore acquista dallo sbalordito fiorista l'intero, enorme vaso di tulipani bianchi e spiega di volerli recapitare a G***. Il fratello scuote la testa ma accetta e comunica a M*** l'indirizzo della sorella. Alla quale l'attore si presenta poco più tardi, con i tulipani, vestito elegantemente.*

*G*** lo accoglie, appare turbata. Domanda: "Ma come, lei può indossare anche abiti civili?"*

*M*** sorride: "Beh, dipende dai giorni. Se ci fossimo incontrati quattro mesi fa avrei indossato la divisa di un cowboy".*

*M*** e G*** si sposano tre mesi più tardi. Lui ha 69 anni, lei molti meno. Nel giorno delle nozze entrambi sorridono come ragazzini felici.*

A tavola con Diego...
Carciofi alla giudia

Ingredienti
4 carciofi del tipo “mammole”
1 limone
sale e olio

Preparazione
Ecco una ricetta tipica laziale, direttamente dal ghetto di Roma dove iè nata. Semplice e buonissima, in qualsiasi altra città o regione ìnon sarà mai la stessa cosa, ma ci potete provare!
Innanzi tutto bisogna pulire i carciofi lasciandoli interi, togliendo ìle foglie esterne più dure, accorciando e pulendo il gambo e asportando le punte e le spine interne. Via via che li pulite metteteli in una ciotola con acqua e limone in modo che non anneriscano, altrimenti invece ìche alla giudia vi verranno all’etnea, neri come la cenere.
In una padella grande mettete abbondante olio e fatelo scaldare. Nel frattempo sgocciolate bene i carciofi, conditeli all’interno con sale e pepe e metteteli sul fuoco: l’olio deve soffriggere e i carciofi si devono dorare da tutte le parti.
Quando saranno teneri, ma non spappolati, accendete il fuoco sotto un’altra padella con un po’ d’olio, dove trasferirete i carciofi a testa in giù e gambo in su, cercando di fare allargare le foglie schiacciandoli un po’, come un fiore con i petali molto aperti. Fateli friggere a fiamma alta per qualche minuto, in modo che diventino dorati e croccanti. A questo punto sono pronti, metteteli su un foglio di carta assorbente e mangiateli ancora caldi.
Se avete un amico disponibile e sfaccendato che si aggira nei paraggi invitatelo un po’ in anticipo e fatevi aiutare a pulire i carciofi, operazione noiosetta e non veloce… Ovviamente poi dovrete invitarlo a cena, ma con tutti i carciofi che gli avrete fatto pulire uno anche per lui ci sarà pure!

Il fegato di Ernesto
Nel continente nero, 1992

Le stelle sono tante, milioni di milioni. A qualcuno di voi questa frase ricorderà un vecchio carosello sul tema salumi. A me, oltre al carosello e ai salumi, fa venire in mente l'Africa. Anzi, il Mal d'Africa. Pensavo fosse un modo di dire riservato a chi vuole metterla giù dura, con la scusa di bazzicare da quelle parti lì, Kenya. Dove l'aria è vellutata, carica di un'afa dolce, secca, del tutto diversa da ogni altro posto. Dove il cielo di notte fa impressione, puntellato di luci come il cielo del presepe a Natale, con la carta blu scura zeppa di puntini d'oro. Dove i movimenti sono leggermente rallentati, flessuosi. Dove hai la precisa, costante sensazione di muoverti in un luogo fatto apposta per loro, gli animali, quelli che hai visto nei documentari, fra un tramonto spettacolare e un'alba molto spettacolare, e che invece vedi davvero, a distanze imbarazzanti per te e basta, visto che loro, appunto, sono a casa, sono tonici, liberi, affamati e, se fai il pirla, peggio per te. E basta. Nel senso che l'animale perde il pelo ma non l'appetito.

Mal d'Africa, eccome. Infatti ti senti un po' Ernesto, nel senso dell'Hemingway. Ora, come sa chiunque abbia fatto almeno un viaggio con la corriera da qualche parte, è matematico che nel luogo dove sbarchi – dalla corriera, da un treno, un elicottero o una nave – trovi un trani, un'osteria, un bar, un luogo da ciucca, dove Hemingway si fermò un bel giorno tracannando della roba alcolica. In tutti i posti del mondo c'è un drink particolare dedicato a una sbronza di Hemingway. Figurarsi in Africa, dove il mitico scrittore dedito all'alcol fece il ganassa in lungo e in largo, con la scusa, appunto, del Mal d'Africa, peraltro utile a scrivere libri di un certo successo. La domanda non è tanto cosa abbia fatto e dove l'Ernesto, ma come abbia fatto a tirare avanti con un fegato così. Tanto è vero che, come raccontano in un sacco di posti da lui frequentati, quando seppellirono Hemingway il fegato lo seppellirono a parte, strappandolo *in extremis* a dei commercianti di *foie gras*. Pace, amen.

Il film si intitola *Nel continente nero*. Marco Risi è il regista. Ci spostiamo in punti diversi usando prima un aereo molto piccolo, talmente piccolo da rendere ogni possibile attacco del leopardo un male minore rispetto al decollo su un affarino così.

Risi – che non è un passato remoto ma un cognome – al momento dell'imbarco fa l'appello, chiama i passeggeri con la voce cupa, tipo quelli che elencano i nomi delle vittime dopo una sciagura, oppure quelli che nominano i volontari scelti per la missione suicida. Sette persone più i bagagli, più attrezzi vari. Si va. Poi si atterra e si cambia. In peggio, ovviamente, visto che il secondo aereo è – cosa da non credere – più piccolo del primo. Sotto: foreste, bestie, pozze, alberi. Molto vicini. Il pilota sa quello che fa? La domanda è un sospetto che si trasforma in panico collettivo quando questo qui che guida apre una cartina, tipo Italia settentrionale del Touring, grande come un lenzuolo matrimoniale. La cartina copre i comandi, i finestrini, Ugo Conti per intero, e lui cerca col dito l'aeroporto (si fa per dire), che poi sarebbe un prato grande come un campo di calcio, roba che non ci stiamo dentro mai e poi mai. La tensione si taglia con la sega elettrica, noi, da abbronzati che eravamo, siamo

diventati bianchi, ma bianchi bianchi bianchi. Il truccatore gay sviene, un po' per la fifa, un po' perché a riportarci col trucco in condizioni tipo pare un'impresa disperata. A un certo punto, mentre noi cerchiamo di rianimarlo a sberle, il pilota si volta e ride. Spalanca la bocca dentro la quale svetta un unico dente. Per la prima volta nella storia un aereo viene comandato da un mono-pilota, dotato di mono-dente. Ride perché ha trovato il posto, è qui sotto. È un prato, appunto, solo che il prato è pieno di zebre, neanche fosse un allenamento della Juventus. Le zebre stanno mangiando l'aeroporto, belle paciarotte, chissenefrega. A questo punto lui, il mono-dente, scende in picchiata verso le zebre, come per atterrare. Poi, all'ultimo momento, risale. Ripete la manovra un paio di volte per disperdere la Juve, passa sopra il bianconero a tre metri da terra e risale. Gli asini a righe si disperdono. Quindi giù, con le ruote di gomma che sobbalzano sull'erba, mentre le zebre ci guardano come si guarda dei deficienti alati, commentando ironicamente quello lì che guida, con un dente solo.

Ho girato la scena in cui uccido il "ceronte". Il Rino, più noto come rinoceronte. Di lattice, s'intende perché sparare mai e poi mai, figurarsi al ceronte che se gli girano i marroni ti catapulta in Madagascar a te e alla troupe. È arrivato in visita, per una breve vacanza, Claudio Amendola, e durante una pausa facciamo un safari su una Land Rover, che se non hai la Land non se ne parla neanche, in Africa, si sa. Sulla Land Rover ci sono anche Ugo Conti, che lavora con me nel film, e il Biofa, mio grande vecchio amico, detto il Marchese di Lambrate, anche lui ospite accompagnatore. Poi c'è la guida che parla italiano perché è di Santa Margherita Ligure, il che la dice lunga sulla padronanza della savana. "Belìn, per me è come stare a Savona". Trattasi di cercare i leoni, per vedere l'effetto che fa a noi e a loro. Sono perplesso perché non mi risulta che il leone bazzichi Savona. Mah. Ovviamente vediamo molti alberi, dei bellissimi sentieri, delle scimmie che se ne sbattono altamente, giraffe un po' snob, altri asini bianchi e neri, gnu, bambi… Insomma, per i leoni l'equivalente degli antipasti di un bar di corso Vittorio Emanuele a Milano, che infatti si chiama *Tre gazzelle*. Sostanza: vediamo di tutto tranne il re della foresta. Così la guida punta al premio di consolazione. Un ristorantino a bordo fiume che ha il suo perché. C'è una specie di terrazza dove stare seduti a tavola, delimitata da un muretto basso, lato fiume. C'è la guida che chiama i coccodrilli per fare il figo. Li chiama con dei nomi tipici, urla "Bloody Mary", "Steve McQueen", "Perry Mason", picchiando come un forsennato un bastone sul muretto. E "Bloody Mary" arriva veramente certa di rimediare qualcosa da sgagnare. La scena, con questo qui di Santa Margherita Ligure che chiama i coccodrilli per nome, fa morire dal ridere, anche se magari non è proprio Bloody Mary quella bestia impressionante, comparsa oltre il muretto. Lui rassicura sull'identità di Bloody, la riconosce dall'espressione degli occhi e dal modo di fare "supponente ma saccente" che ricorda un po' Gilberto Govi.

Mentre il circo va avanti a bordo fiume, con la guida tutta contenta nel ruolo di domatore, vanno avanti anche in cucina. Viene portato a tavola una specie di spezzatino keniota accompagnato da una salsa piccante, di quelle che persino l'indigeno lascerebbe stare nel suo brodo. Il piatto è una specie di *zighinì*, con carne di pollo. La salsa si chiama *berberè*, a base di verdure e paprika. Niente che possa fermare l'intrepido Ugo il quale, ricordando la propria origine siciliana, abbinata a infanzia e adolescenza trascorse al Giambellino, ci dà dentro al pari di Bloody Mary. È identico anche l'alito.

Chiunque, al cospetto dell'eroico gesto, può facilmente immaginare le conseguenze. Ugo, ripreso il cammino con la Land Rover, è colto da uno smottamento ventrale che neanche la sindrome di Montezemolo (squarao molto simile a quello di Montezuma, ma molto più forte anche perché gli

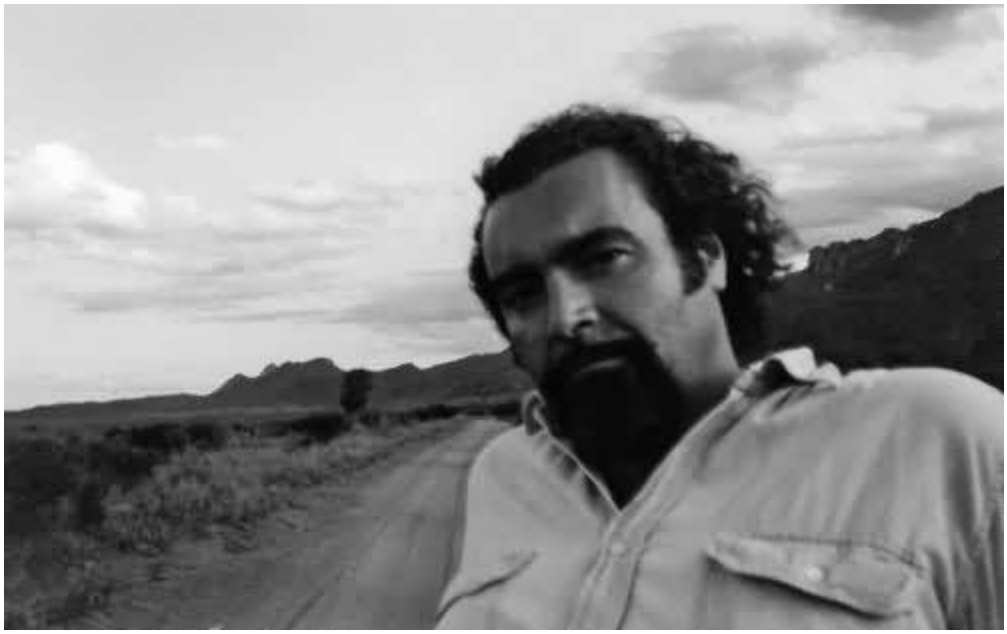
aztechi non andavano a 350 orari sull'umido del pluviale). Un male alla pancia da non poterne più. Quindi tocca fermarsi per far scendere il re del Giambellino alla ricerca di un luogo appartato, sperando di non finire nel luogo appartato in cui va a cagare il re della foresta. La domanda, infatti, si fa largo a bordo. Sappiamo dove osano le aquile, ma dove cagano i leoni? In assenza di risposta certa, pediniamo Ugo, che procede nel cuore del Kenya con camminata tipica di chi vorrebbe trovarsi nel cuore di un autogrill. La situazione è inquietante per molte ragioni. Anche per i leoni, evidentemente, che stanno alla larga e ci permettono di rientrare al campo base. Il mistero su dove cagano i leoni resta. In compenso i leoni vengono a sapere dove caga Ugo.

Ecco, il campo base. Tende attrezzate come l'*Hilton*, portatori, Karen Blixen che scassa le balle, lei e la sua Africa, tutto un movimento di indigeni abituati a certe situazioni. Potremmo considerare chiusa la pratica leoni se non che la solita guida ligure, abbinata a un autista locale già alticcio a metà pomeriggio, molto somigliante al pilota mono-dente ma meno capace di lui, propone un safari notturno, tutti, di nuovo, sulla Land. Si parte e capisco immediatamente la gravità della cosa perché sono le 9 di sera, è buio pesto e nel frattempo l'autista indigeno è ciucco duro. Infatti dopo un po' si evince l'unico dato certo del safari: ci siamo persi. In aggiunta, nel tentativo di rintracciare un sentiero utile, ci impantaniamo. Quindi tocca scendere dalla Land e usare il verricello per venir fuori dal sabbione. Il tutto mentre nella testa di ciascuno di noi, che traffichiamo attorno al fuoristrada, risuona una massima molto diffusa in zona: "I leoni cacciano di notte, pirla. E le iene anche". Non ci attacca il felino ma in compenso si stacca il verricello, con fragoroso colpo di frusta e annodamento del cavo (peraltro marcio) all'albero scelto come puntello. La iena non si vede ma probabilmente ride. Con la tecnica classica delle frasche sotto le ruote riusciamo comunque a riprendere il tour, che nel frattempo è diventato un viaggio di merda nella notte, senza meta o punti di riferimento. L'autista è convinto di aver presente chi siamo, dove ci troviamo, come tornare. Tutte balle. Tanto è vero che dopo un'ora, mentre lui pensa di riportarci al campo, ripassiamo nel punto esatto in cui ci eravamo impantanati, come indicato dal cavo marcio, annodato al baobab. A questo punto scatta l'ammutinamento. L'autista viene deposto nel cassone, il senso dell'orientamento sviluppato al Giambellino fa la sua parte, la fifa fa il resto. Una paura fottuta anche perché la nostra guida di Santa Margherita, rendendosi conto di risultare totalmente inutile, comincia a menarla con il Black Mamba che sarebbe un serpente micidiale, ti morsica, sette passi e sei morto. Non contento tira fuori la storia del pesce pietra che sta sul fondo, tu cammini, pensi di aver calpestato un sasso ma non fai in tempo a dirlo perché muori. Tutto un repertorio così, con l'accento ligure che in Africa fa molto pesto. Torniamo verso il campo che è quasi l'alba, con la netta sensazione di essere sopravvissuti.

Durante le riprese soggiorniamo in una bella villa a Malindi. il Biofa, nel ruolo di ospite-tuttofare e donno di casa, si occupa della logistica – si fa per dire –, gestendo – si fa per dire – un manipolo di *boys*, che poi sono dei ragazzi locali addetti a tutto ciò che una casa comporta. Il fatto è che sono i *boys* a gestire il Biofa. Ogni mattina la comitiva esce per fare la spesa. In realtà 'sti ragazzi fanno di tutto tranne la spesa, vanno a visitare dei parenti, gli amici, fanno merenda, giocano a dadi, broccolano delle amichette, mentre il Biofa aspetta sull'ennesima Land Rover, convinto che i suoi *boys* siano in ballo con le provviste. Un po' depresso, il Biofa va a letto presto la sera. Ha da leggere, dice lui. "Cosa?" domando io. "*Diabolik*", risponde serio. Un *Diabolik*, per l'esattezza. Un unico volume ma non di quelli grossi, un normale giornalino settimanale, depositato sul comodino, per un mese di letture serali. Ogni pagina un'orecchietta, a scandire il ritmo del passatempo quotidiano, onde evitare di perdere il segno. Mentre il Biofa si fa una cultura, i *boys* portano a tavola

della roba varia. Pollo cucinato con burro di arachidi, crocchette di verdure e pesce e, la domenica, immancabilmente, una torta di banane con sopra della glassa di un verde linoleum laccato come la famosa anatra al linoleum. Il colore è allarmante in generale, figuriamoci per una torta, ricoperta da una roba che pare la pelle del rinoceronte. Evidentemente a loro piace e, siccome nessuno di noi ha mai mangiato un rinoceronte in linoleum, sono belli contenti. Essendo domenica, cerco di far funzionare una radio, prolungando l'antenna con un palo di ferro. L'intenzione è quella di ascoltare *Tutto il calcio minuto per minuto*. Si sentono dei suoni indistinti, muoviamo il palo di ferro e riusciamo a beccare le frequenze di Radio Maria. Riproviamo, tentiamo ancora e finalmente il suono è perfetto. Quello di Radio Maria, ovviamente, che diffonde il verbo in tutto il Kenya. Recuperato un televisiore con tanto di accrocchio per le videocassette, arrivano dall'Italia le registrazioni di programmi diversi. Funari che predica con la mortadella, qualche partita, un paio di telegiornali. Ci sediamo nel porticato, davanti alla Tv. Dopo un po' sentiamo dei rumori, davanti a noi, dietro alla Tv, nel buio pesto del giardino. Il buio è costellato di punti bianchi. Sono denti. I denti dei *boys* che si accendono nell'oscurità. Ridono, i *boys*. Osservando noi che ridiamo guardando la Tv. Ma ciò che li fa più ridere è il Biofa, al quale ormai si sono affezionati. "Uno di noi, Biofa, sei uno di noi!", cantano ironicamente, come gli ultrà del Real Malindi.

Maurizio Tedesco, produttore con barba; sotto di me Corso Salani e, sotto di lui, Marco Risi col suo bel cappello di paglia di Malindi, che è come quella di Firenze ma più esotica.

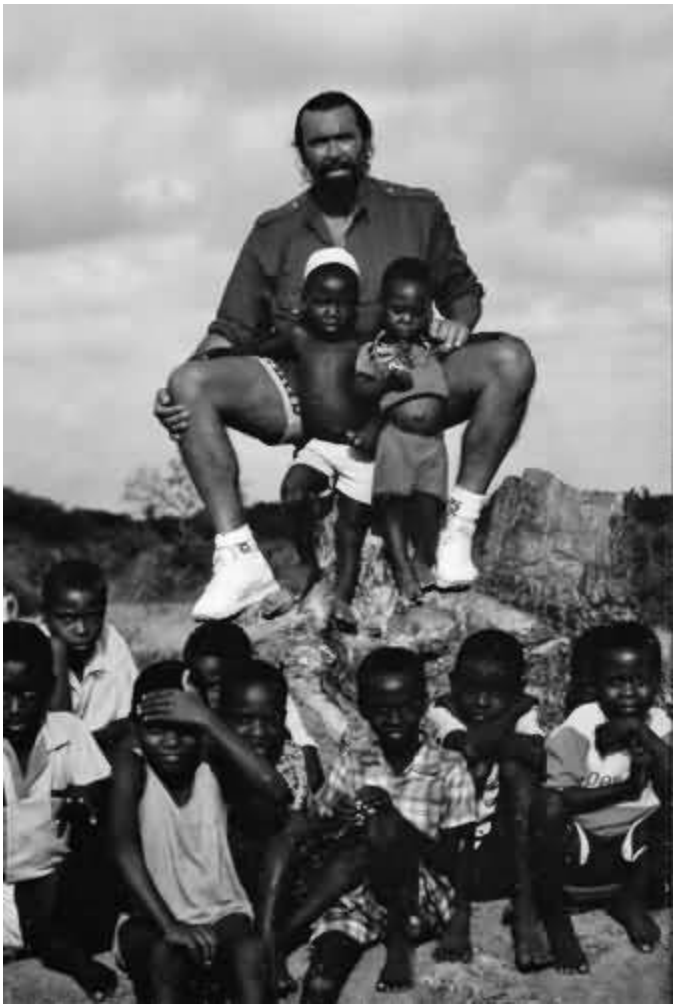


Bello paciarotto in attesa del Mal d'Africa.

Roba che Hemingway mai nella vita: ho appena abbattuto un rinoceronte.

Sul set con Corso Salani.

Ugo Conti troneggia circondato da Abatantuono Diego, Tedesco Maurizio e Garrani Ivo.



Malindi, Kenya. Io in cima, sotto di me i miei amici: Mohammed con il cappellino bianco e sotto Talib, Zere, Malic, Nurve con la mano i testa. A destra credo ci sia Rashid, ma non si vede bene.

Amori dietro le quinte...
Siamo i Watussi

*Le questioni logistiche connesse alla produzione del film vengono seguite in Kenya da un uomo italiano. Il suo nome è P***. È un altoatesino bassissimo, un metro e sessanta circa. È arrivato a Malindi un paio di anni fa per seguire la realizzazione di un documentario e a Malindi è rimasto. Convive con una donna Tutsi, che significa Abatutsi o Watussi o Vatussi. Tanto per rilanciare il luogo comune, questa donna, che si chiama R***, è alta uno e ottantacinque senza tacchi, anche perché di scarpe con i tacchi in Kenya non se ne parla. I due, visti insieme, di spalle soprattutto, mentre camminano, fanno tenerezza. Di fronte meno, anche perché R*** è di una bellezza rara. La loro storia è presto detta. P***, sposato e padre di una bambina, giunto a Malindi per organizzare la lavorazione del documentario, si sente depresso e solo. Passa le serate rintanato nel suo alloggio contando i minuti che lo separano dal rientro in Italia.*

*Alcuni colleghi, preoccupati a furia di vederlo depresso, lo invitano fuori ripetutamente, lo convincono, una sera, a seguirli in un noto locale della città frequentato da un gran numero di prostitute. P*** accetta senza entusiasmo, entra e nel giro di quattro minuti resta folgorato da R***, che in realtà è una brava ragazza costretta ad arrangiarsi per campare. Inizia un corteggiamento stentato ai primi passi, deciso poco più avanti.*

*I due prendono a frequentarsi, nasce un amore. R*** decide di presentare P*** alla sua famiglia. L'incontro è solenne e comico al tempo stesso, un po' perché P*** non capisce una mazza, un po' perché il padre di R*** è una bestia di due metri, gentilissimo per carità, ma minaccioso nelle fattezze, anche considerando il metro e sessanta circa dell'altoatesino, fidanzato con la figlia, peraltro, sposato in Italia per giunta. L'incontro è comunque felice, nonostante le spezie che rendono piccantissime le pietanze offerte.*

*La coppia viene ufficializzata, P*** è sempre più innamorato, R*** si sente realizzata. Da allora i due convivono a Malindi. P*** si è separato dalla moglie italiana a sua insaputa e ha avviato, con un tocco di fantasia rarissimo, un'attività di import-mozzarelle destinate alle pizzerie locali. In due anni P*** ha imparato sì e no un paio di parole della lingua locale, "akuna" e "matata". In compenso R*** parla perfettamente l'italiano e gestisce con piglio deciso l'azienda di famiglia. Il cui nome,* Paradiso della Mozzarella*, suggella l'intera love story.*

A tavola con Diego...
Zighinì

Ingredienti
500 g di manzo tagliato a spezzatino
500 g di pomodori pelati
1 cipolla
2 spicchi d'aglio
1 cucchiaio di burro chiarificato
3 cucchiai di *berberé* (1 cucchiaino di semi di cardamomo, ½ cucchiaino di pepe di Giamaica o pimento, 1 cucchiaino di fieno greco, 1 cucchiaino di semi di coriandolo, 8 chiodi di garofano, 1 cucchiaino di pepe nero, 5 cucchiaini di peperoncino, 1 cucchiaino di zenzero, 1 cucchiaino di curcuma, 1 cucchiaino di sale, 3 cucchiai di paprika, ½ cucchiaino di cannella)
3 uova
1 bicchiere d'acqua
sale e olio

Preparazione
Lo *zighinì* è forse il più conosciuto dei piatti africani, soprattutto nella zona di Etiopia, Somalia ed Eritrea, ed è sostanzialmente uno spezzatino di carne piccante servito su uno strato di pane *injera*. Niente come il profumo dello *zighinì* vi farà sentire in Africa tra gazzelle e baobab, il difficile è riuscire a procurarsi quelle 20 o 30 spezie necessarie per prepararlo…
Affettate le cipolle e fatele appassire lentamente in una padella con un filo d'olio e l'aglio, mescolando continuamente in modo che non coloriscano troppo.
Dopo circa 10 minuti unite il burro chiarificato e un paio di cucchiai di *berberé*, un bicchiere d'acqua e il sale. Fate restringere lentamente, poi aggiungete i pelati. Dopo circa 20 minuti unite la carne e fatela cuocere per almeno un'ora, finché risulterà una crema scura con i cubetti di carne ben teneri. Detto così non è molto allettante, a meno che non siate colti da un attacco improvviso di fame isterica, ma in realtà è molto saporito.
Infine aggiungete i rossi delle uova sode e lasciate che si sfaldino nel sughetto per una decina di minuti. La morte sua è servirlo in un piatto grande al centro della tavola, adagiandolo sulla *injera*, il tipico pane a fermentazione naturale che consiglierei di comprare già pronto, per non dover iniziare a preparare questa ricetta due giorni prima.

L’enigma della festa
Mediterraneo, 1991

Prologo

Il titolo è *Mediterraneo*. Il regista è Gabriele Salvatores. Il set è la piccola, magnifica isola di Kastellorizo, all’estremo Sud della Grecia, poco distante dalle coste turche. Siamo un manipolo di soldati italiani. Approdiamo su questa isola sconosciuta e lì restiamo per ben tre anni, durante la Seconda guerra mondiale. Questi soldati sono completamente tagliati fuori e per molti versi “si tagliano fuori”, avviando una serie di inaspettati, affettuosi, sorprendenti rapporti con la popolazione locale. È un film pacifista. Un film corale, felice in tutti i sensi, destinato a vincere l’Oscar come miglior film straniero nel 1992. Interpreto il sergente Nicola Lorusso e lavoro con un gruppo di amici. Claudio Bigagli è il tenente Raffaele Montini, Giuseppe Cederna l’attendente Antonio Farina Ugo Conti l’addetto radio Luciano Colasanti, Gigio Alberti il soldato Eliseo Strazzabosco, Claudio Bisio il soldato Corrado Noventa, Antonio Catania il tenente Carmelo La Rosa, Memo Dini e Vasco Mirandola sono i fratelli Libero e Felice Munaron, entrambi soldati. L’attrice greca Vana Barba è Vassilissa, professione prostituta, Luigi Montini è il pope, il sacerdote locale, Irene Grazioli è la pastorella.

Scena madre

Come sempre accade alla fine di un film, viene organizzata una festa dedicata a tutte le persone che ci hanno lavorato. In questo caso si tratta di una specie di festa paesana perché nel film, appunto, oltre alla troupe, è stata coinvolta l’intera popolazione locale. L’atmosfera che appare nelle scene somiglia moltissimo a quella che ci ha davvero accompagnati in tutta la nostra permanenza sull’isola, durata parecchie settimane, durante le quali ho organizzato con Ugo Conti una quantità di eventi tipo partite di calcio (una replica dei Mondiali Italia ’90), cene negli unici due ristoranti dell’isola, dopocene a base di *houzo* e musiche anni Settanta nell’unico bar dell’isola, il cui nome è *Meltemi*, come il vento più citato *in loco*.

Per la festa finale, insieme con gli abitanti di Kastellorizo cuciniamo, prepariamo, sistemiamo. Due piatti soprattutto: moussaka di pesce, variante della versione tradizionale, e frittelle di cipolla e menta. La piccola piazza che nel film, e nella vita reale, fa da baricentro e da luogo di incontro viene trasformata in una sorta di grande salone dove cenare, bere, chiacchierare, suonare, ballare. Appuntamento alle 20.30 circa.

Io occupo insieme con Ugo Conti una piccola casa del paese, poco distante dalla piazza. A metà pomeriggio – caso unico – decidiamo entrambi di andare a riposare un paio d’ore, anche considerando che la festa andrà avanti a oltranza, nella notte, e che il giorno successivo nessuno dovrà lavorare. Raggiungiamo il nostro alloggio e ci addormentiamo rapidamente. Mi sveglio di colpo, è buio pesto, controllo l’orologio. Sono le 23 passate. Sveglio Ugo. Possibile che sia così

tardi? Ma, soprattutto, possibile che nessuno, non vedendoci, abbia pensato di chiamarci, di verificare cosa fosse accaduto? Non era mai successo che qualcuno, in quel contesto, non si presentasse a un appuntamento senza un motivo noto agli altri. Raggiungiamo rapidamente la piazza. La cena è terminata da tempo, c'è chi chiacchiera, chi suona, chi balla. Sono tutti rilassati e sereni. Io per niente. Son sbalordito e poi disturbato. Ma come? Siamo qui, insieme, da una vita, abbiamo lavorato, ci siamo divertiti, abbiamo organizzato ogni sera una festa e nessuno si chiede come mai non sono presente proprio nella serata finale? Anzi, non siamo presenti, Ugo e io. Nessuno che abbia percorso qualche metro per verificare o capire se stessimo male, se fosse intervenuto un intoppo, un contrattempo… Nulla. Semplicemente, hanno fatto senza di noi. Hanno dimenticato, hanno evitato, hanno fatto finta di niente. Tanti. Tutti. Il mio stato d'animo è un misto di sensazioni. Mi sento disorientato e incazzato, amareggiato e sconcertato. Chiedo spiegazioni e ricevo risposte vaghe, superficiali, per nulla esaurienti. Mi rivolgo agli altri e poi a me stesso, perché alla fine della fiera una spiegazione deve esserci. No?

Testimonianza di Claudio Bisio

"Quando in piazza è comparso Diego, dopo le 23, stavo suonando la chitarra. Si mise ad applaudire ironicamente. Era arrabbiato e capii subito che si era sentito trascurato o addirittura abbandonato, una cosa molto grave per una persona come lui. Di questo abbiamo parlato e discusso con modalità diverse nei giorni, nei mesi e negli anni successivi senza arrivare a un chiarimento definitivo. Forse perché non è possibile arrivarci. Io quella sera raggiunsi la festa di ottimo umore, come credo tutti gli altri. Ovviamente mi accorsi dell'assenza di Diego. Anche perché Diego è, era stato, una presenza molto evidente in ogni istante della lavorazione, nelle pause, sempre. Per ruolo e per carattere. Bisogna considerare che non era semplicemente il protagonista, la star assoluta del film: una personalità rilevante e trattata come tale. Diego aveva facoltà di parola e di scelta in ogni circostanza, aveva requisito – se così si può dire – l'unico motorino dell'isola e lo usava smanettando in continuazione, aveva avuto la possibilità di scegliere l'alloggio prima degli altri. In aggiunta, Diego è Diego, un uomo sempre pronto a farti divertire, a sparare cazzate, a discutere o a raccontare. La sua assenza, quella sera, non innescò nella mia testa alcuna preoccupazione. Pensai che forse stava facendo altro, che sarebbe arrivato più tardi, cose del genere. E poi non ci pensai più, preso da ciò che accadeva. Mangiai, chiacchierai, mi misi a suonare. Lo dico per chiarire che da parte mia, come credo da parte di chiunque, non fosse presente alcuna volontà di escluderlo. Diego non c'era? Beh, sarebbe arrivato di sicuro. Questo consciamente. Poi devo considerare anche l'ipotesi che qualcuno, inconsciamente, fosse sollevato dalla sua assenza, dopo tanta presenza. Magari chi, in quelle settimane, aveva subito di più il suo carattere, la sua personalità".

Testimonianza di Ugo Conti

Ci siamo svegliati che era buio pesto. Diego è andato in bestia subito, lamentandosi del fatto che nessuno ci aveva svegliati. Ricordo di aver detto che la responsabilità invece era nostra, che avremmo dovuto svegliarci da soli. Comunque raggiungemmo il resto della comitiva poco dopo. Tutti ridevano, Diego per niente. Il fatto è che sia lui sia io eravamo come due che si sono appena alzati al mattino, con l'idea di un cafferino mentre gli altri erano tutti pieni di vino sin qui. Effettivamente pareva strano che nessuno si fosse preoccupato della nostra assenza, ma penso che non ci fosse nulla di premeditato. Paradossalmente fu questo a rendere ancora più furioso Diego.

Testimonianza di Gigio Alberti

I ricordi si confondono, dopo tanti anni. Ma credo si sia trattato di uno scherzo. Uno scherzo un po' punitivo. Diego era andato a dormire e in qualche modo ci siamo detti: lasciamolo riposare e vediamo come la prende quando si sveglia. Come dire: visto che è sempre presente, proviamo a osservare cosa accade lasciando che sia assente. Non ricordo se questo fu un discorso esplicitato. In ogni caso tutti avevamo ben chiara la situazione, magari qualcuno avrà detto: "Dai, tra un po' andiamo a svegliarlo" ma alla fine nessuno lo ha fatto. Insomma, penso sia stato voluto che andasse così anche se non pensavo che Diego la prendesse come la prese. Malissimo. Ma, se devo essere sincero, penso proprio si sia trattato di uno scherzo e, come spesso accade, lo scherzo conteneva un pizzico di sadismo.

Testimonianza di Diego Abatantuono

Io sono pesante. Lo dico sinceramente riferendomi a questa circostanza della festa mancata di *Mediterraneo* e in generale, alle circostanze della mia vita. Sono pesante di natura, me ne accorgo, lo so e non posso farci nulla. Questa pesantezza, che molte persone riscontrano o possono riscontrare con esiti diversi, deriva dal mio carattere, da un'ansia che riguarda il mio vivere. Un'ansia che combatto o rintuzzo manifestando una vitalità che in qualche modo misterioso diventa indispensabile. Non sono mai arrivato in ritardo a un appuntamento, mai. Piuttosto arrivo in anticipo e, se metto assieme tutte le ore in cui ho aspettato agli appuntamenti, viene fuori un annetto buono. Non tollero di sbagliare sul lavoro. Quando accade sul set una cosa del genere vado in sbattimento all'istante, il mio errore diventa un incubo. Un po' come accadeva ai tempi della scuola quando mi beccavano senza aver fatto i compiti a casa. Però sono una persona allegra, sono felice di essere riuscito a fare questo mestiere, mi considero un privilegiato stabilmente e questa convinzione genera un'allegria simile all'esuberanza. Non ho mai fatto finta di divertirmi sul set. Il fatto è che sul set mi diverto davvero, anche se si tratta di un film drammatico. Spesso questo atteggiamento genera allegria in chi mi sta vicino, soprattutto durante la lavorazione di un film, con le sue pause infinite, roba da trituramento di balle sistematico. Molti attori non vedono l'ora di terminare una lavorazione, stravolti dalla noia. A me non è mai capitato e, aggiungo, non è capitato a chi lavorava con me, coinvolto in una quantità di diversivi che organizzo seguendo il mio carattere. Dico questo con la convinzione di descrivere un panorama realistico, senza alcuna presunzione. Ma mi rendo conto che, magari, il mio modo di fare possa produrre qualche nodo, qualche prurito. Deve essere così per forza e può essere accaduto così in occasione di quella sera a Kastellorizo. "Ecco, adesso arriva questo qui a rompere le balle come al solito". È un pensiero che ho messo in conto, riflettendo sulla festa in Grecia ma anche su molte altre situazioni meno evidenti. Mi piacerebbe semplicemente che un pensiero del genere venisse esternato. Lo capirei. Più delle frasi di circostanza collezionate durante quella notte. Come se non trovarci, non notare l'assenza, in quel contesto così ristretto e particolare, fosse una casualità, una piccola dimenticanza o, addirittura, incredibilmente, una mia scelta. Il che sarebbe comprensibile se riferito a una sera qualsiasi, non certo a quella situazione, del tutto anomala. *Mediterraneo* aveva evidenziato una parentela stretta con il film *Marrakech Express*: un numero ristretto di amici-colleghi con i quali condividere un'esperienza del tutto particolare, fatta di appartenenza al gruppo e di vita in gruppo. Anche per questo ci trovavamo su una piccola isola. Un'isola come un ambito ristretto e "nostro" nel quale ogni momento è basato sulla convivialità. Figuriamoci quindi la sera finale, la festa conclusiva, una sorta di cerimonia pensata e dedicata

proprio a tutti noi, in quanto famiglia in viaggio. Per questo credo sia stato impossibile che qualcuno possa aver pensato che fossi capace di "non esserci" proprio quella sera. A Kastellorizo non esisteva, fisicamente, un "altrove". La festa era per tutti e, di fatto, tutti avevano partecipato alla festa. Pazienza. Ci saranno un altro film e un'altra festa e comunque è stato bellissimo.

Incomprensibilmente un numero elevato di indigeni greci ci viene dietro senza capirne il motivo. Guardo nel vuoto. A destra, con gli occhiali da sole, il tenente Raffaele Montini, Claudio Bigagli.

Alla mia sinistra Gabriele Salvatores, Ugo Conti e Gigio Alberti. Salvatores tenta di baciarmi ma Conti si intromette.

Salvatores sorregge un albero appoggiandosi a Italo Petriccione, qui ritratto con la sua fidanzata greca dotata di baffi. Lei lo lascerà poco dopo per mettersi con Bisio.

Ozio a Kastellorizo. Eccomi abbracciato a Silvia Salomon, assistente alla fotografia. Dietro di me Claudio Bigagli e un barcaiol

innamorato di lui.

Alla mia sinistra Alessandro Vivarelli, direttore di produzione. Più sotto Giuseppe Cederna e Gabriele Salvatores poco prima del pranz
“speziato”.

Amori dietro le quinte...
Tradimenti al pesto

Il panfilo è enorme, bianco, elegante. Appartiene a un imprenditore italiano. È ormeggiato poco fuori il porto di Kastellorizo. L'imprenditore viene a sapere del film che si sta girando sull'isola. Con il suo prestigioso tender *raggiunge la terraferma, si presenta alla troupe nel pomeriggio della domenica e invita tutti a bordo per un party serale. L'occasione viene colta al volo. Attori, attrici, comparse e addetti vari, dopo due mesi di confino dorato sulla piccola isola, con dieta, peraltro sanissima, a base di feta e cernie appena pescate, accettano con entusiasmo. Anche perché l'invito comprende la possibilità di ascoltare i risultati delle partite italiane, di vedere* 90° minuto *via satellite e di sfruttare lo chef di bordo, tale Giampi detto "Belandi". Un fenomeno, a detta dell'imprenditore: tempo prima, a Portofino, aveva preparato un pesto speciale per Frank Sinatra. E da quel giorno The Voice non aveva più potuto farne a meno: "Piuttosto rinuncio ad Ava Gardner e al parrucchino, ma il pesto del Giampi non lo mollo".*

*La comitiva si presenta irretita da varie fantasie culinarie e dall'ipotetico Gavi che avrebbe accompagnato il pesto, nel tardo pomeriggio. Per tutti è come vedere un supermercato galleggiante ormeggiato a pochi metri da loro. L'atmosfera è gioiosa, le bevande copiose. L'imprenditore sta facendo una crociera in compagnia della moglie, A***, una bella donna, giovane e intelligente. A*** attira immediatamente l'attenzione generale, in particolare quella di L***, attore nel film. I due chiacchierano durante il party, mentre il sole tramonta. A*** beve forse un paio di bicchieri di troppo e il suo interesse nei confronti di L*** si fa più esplicito. Un interesse ovviamente ricambiato. I due, poco dopo, scompaiono dal ponte e dai saloni del panfilo. Scendono in una cabina. Il rischio di essere intercettati dal marito di A*** è altissimo. Questo pensano tutti gli ospiti tranne il marito-imprenditore, tutto preso a descrivere le meraviglie della sua barca, dei suoi possedimenti in varie parti del mondo, delle sue capacità di navigatore. Al che l'intera troupe, pur di coprire la tresca, incalza il padrone del vapore con una raffica di domande fintamente curiose. Mentre tutti chiacchierano a prua, A*** e L*** fanno l'amore a poppa, sotto coperta e sotto copertura.*

*L*** ricompare a fine serata, quando viene il momento dei saluti.*

*Felice dell'incontro, gasato dall'entusiasmo che crede di aver suscitato nella comitiva, l'imprenditore decide di fermarsi in rada e replica l'invito per la serata successiva. Invito ovviamente accettato. La scena dunque si ripete, con una variante. A*** pare completamente disinteressata a L*** ma molto interessata a G***, un altro componente della troupe. A questo punto proprio L***, che la sera prima si era perso i racconti dell'imprenditore (per non parlare della celebre torta di pinoli firmata Giampi, la preferita di Dean Martin), decide di raccogliere il testimone e di tenere occupato il marito rivolgendogli una raffica di domande, peraltro graditissime. Così come la torta di pinoli. In molti, a questo punto, sperano in un terzo invito.*

Niente da fare. L'imprenditore prende il largo. Tutti hanno mangiato il pesto e la torta. Lui, forse, ha mangiato la foglia.

A tavola con Diego...
Moussaka di pesce

Ingredienti
400 g di melanzane
400 g di patate
½ l di besciamella
½ bicchiere di olio
1 cipolla
400 g di pesce spada o coda di rospo o cernia
300 g di pomodori ben maturi
olio per friggere
1 ciuffo di menta
sale

Preparazione
Versione ittica della più nota moussaka di carne, per passare per raffinati intenditori della cucina greca e mediterranea in generale con conseguente figurone con amici e fidanzate, anche se in realtà non andate al di là degli spaghetti al pomodoro e della fetida fettina meglio nota come "suola di scarpa".
Lavate le melanzane e tagliatele a fette, poi friggetele in abbondante olio bollente finché saranno dorate e mettetele a scolare su carta assorbente. Poi passate alle patate: lavatele, pelatele, affettatele e friggetele, idem come per le melanzane.
Preparate la besciamella – se volete strafare con un po' di brodo di pesce per fare *ton sur ton* – o compratela già pronta se non avete tempo o voglia, e infine dedicatevi al ragù di pesce: in una padella con mezzo bicchiere d'olio fate cuocere la cipolla affettata finemente per 10 minuti, poi aggiungete i pomodori pelati, privati dei semi e ridotti a pezzetti, salate e cuocete per altri 10 minuti. Alla fine unite il pesce pulito e tagliato a pezzetti e lasciate sul fuoco ancora per 10 minuti; prima di terminare la cottura aggiungete il ciuffo di menta tritata. In una pirofila montate la moussaka a strati: il primo di patate, il secondo di melanzane, il terzo di ragù di pesce e infine ricoprite il tutto con la besciamella; fate riposare per qualche minuto prima di infornare e cuocete a 180 °C per circa 15 minuti.

Sussurri e riso
La cena per farli conoscere, 2006

Lavorare con Pupi Avati significa entrare in un ordine diverso, qualcosa di non comparabile con ogni altra esperienza di lavoro. Non soltanto per me. Credo che per la maggioranza degli attori sia un po' come avere a che fare con un padre, con una persona autorevole e affettuosa capace di affascinarti e di coinvolgerti nel suo modo di scrivere, di osservare le cose, gli esseri umani, il mondo e, ovviamente, un film, con la sua storia e i suoi personaggi. Per questo nei suoi confronti nutro (ed è così, credo, anche per molti colleghi) una profonda gratitudine e siamo sempre disposti a lavorare con entusiasmo e dedizione, indipendentemente da ogni altro elemento, compreso quello economico. Quando parlo di Pupi Avati parlo di un pezzo molto rilevante della mia vita, non solo professionale, visto che con lui sono passato attraverso diverse fasi, tutte importanti, tutte segnate dalla nostra collaborazione, cominciata con *Regalo di Natale*, nel 1986, il film che più di altri ha cambiato il corso della mia carriera.
Sul set, sempre, i toni sono molto bassi. Nessuno che urli o faccia casino. Anche questa caratteristica è sua, tipica. Pupi preferisce che si parli a bassa voce. Soprattutto che si reciti a bassa voce, atteggiamento che permette di controllare e migliorare la recitazione anche se non sei un fenomeno. Il che porta qualche attore, in un eccesso di benevolenza nei confronti del regista, ad abbassare ulteriormente la voce, in modo zelante, forse troppo.
Siamo sul set della *Cena per farli conoscere*; interpreto un attore in declino, padre di tre figlie trascurate negli anni causa lavoro, che subisce un'autentica batosta in seguito a un errore durante un'operazione di chirurgia estetica. Un occhio risulta palesemente diverso dall'altro, spalancato. Un disastro. L'attore, vittimista ed egoista, tenta il suicidio. O, meglio, mette in atto un suicidio fallimentare e viene ricoverato in ospedale. Quindi, nella scena in questione, mi trovo a letto, convalescente, e le mie tre figlie, interpretate da Inés Sastre, Violante Placido e Vanessa Incontrada, vengono a trovarmi. La situazione è critica, i toni di voce sono bassi perché Pupi vuole che siano bassi in generale. In aggiunta qui siamo in un ospedale. In aggiunta sono sofferente. In aggiunta le tre donne sono in apprensione, di fronte al padre malato. Così lo scambio di battute comincia a bassissima voce, la mia, abbassata di proposito per accentuare appositamente il mio malessere, in modo da commuovere le mie figlie. La prima figlia risponde e abbassa ancora un poco la voce. La seconda figlia ribassa ulteriormente. Con la coda dell'occhio (buono) osservo Pupi che segue i dialoghi, circondato dalla troupe, concentratissimo. Al suo fianco il fonico, che ascolta in cuffia e comincia a scuotere la testa pur tacendo, astenendosi da ogni intervento. La battuta pronunciata dalla terza figlia è ormai un debolissimo sussurro, non riesco a udirla nemmeno io, che sono di fronte a lei, a meno di un metro. E siccome non accade nulla, né Pupi, né il fonico fanno una piega, mi metto a parlare muovendo semplicemente le labbra, senza emettere alcun suono. Voglio vedere come va a finire.

La situazione è ormai paradossale, tutti teniamo duro anche se nessuno di noi riesce più a capire cosa ci stiamo dicendo. Anzi cosa NON ci stiamo dicendo. È una specie di*surplace* tra il fonico e Pupi, nessuno sul set può dare lo stop, a parte Avati, che è un padre-padrone amato da tutti. Poi arriva lo "stop", e così il fonico crolla, scaraventa la sua cuffia per terra e comincia a dare i numeri, in piena crisi isterica, ma a voce bassissima, perché così non si poteva proprio andare avanti.
La cena per farli conoscere viene girato quasi completamente a Cinecittà mentre il set del *Testimone dello sposo*, anno 1997, era dislocato sui colli bolognesi, con ampi margini di divertimento grazie soprattutto a una grande casa affittata per l'occasione nei pressi di Sasso Marconi. Casa con personale annesso, inteso come una signora emiliana stabilmente attiva in cucina. Consapevole di avere a che fare con una masnada di mangiatori indefessi, resi famelici dai suoi medesimi piatti, questa donna dal grande cuore e dalle grandissime porzioni tirava la pasta a getto continuo, felice di renderci felici. Tralascio di descrivere l'intera e vasta gamma di variabili sul tema tagliatella e affini, mentre mi soffermerei per alcuni mesi sul tema passatelli in brodo, roba notoriamente utile a resuscitare dei cadaveri, piatto povero e tradizionale, poco praticato altrove. Nonostante sia facile, economico e miracoloso quando serve raddrizzare un gelido pomeriggio di inverno. Da consumarsi in assoluto silenzio, rotto solo dal "risucchio" del brodo, un risucchio sussurrato, come piace a Pupi.

Sul divano, da sinistra, Violante Placido, Vanessa Incontrada e Inés Sastre. Una più bella dell'altra.

Quando ti propongono di lavorare con tre ragazze così belle e brave sei orgoglioso, emozionato. Poi, quando ti dicono che interpreterai i ruolo del padre, ti girano le balle. Poi pensi: “È la vita”, ma ti girano le balle comunque.

A tavola con Diego...
Passatelli in brodo

Ingredienti
150 g di parmigiano grattugiato
150 g di pangrattato
3 uova
noce moscata
1,5 l di brodo di carne
sale e pepe

Preparazione
Capaci di riportarvi alla memoria in qualsiasi momento l'infanzia passata con la meravigliosa nonna che ve li cucinava, o di farvi rimpiangere di non averne mai avuta una che li sapesse fare e che invece vi rifilava solo pastina in brodo insipida, i passatelli hanno il potere di lasciarvi in bocca il sapore semplice e deciso delle cose buone e lontane.
Per prepararli, impastate in una terrina le uova, il parmigiano, il pangrattato, sale, pepe e noce moscata. Dovete ottenere un impasto omogeneo, sodo ma morbido. Non è facile ma così è… A questo punto dovete già essere dotati dell'apposito attrezzo per passatelli, va bene anche uno schiacciapatate o una schiumarola con i fori un po' larghi. Se non avete niente di tutto ciò lasciate perdere questa ricetta e passate alla successiva, non avete speranza di farcela senza.
Se invece vi siete organizzati prima o avete una cucina ben attrezzata, mettete il composto un po' per volta nel marchingegno e fate cadere i passatelli direttamente nel brodo di carne, già sul fuoco e già bollente. In 3 minuti sono cotti. Vanno mangiati tiepidi con una spolverata aggiuntiva di parmigiano.

Tognazzi e il tacchino dei Maya
Scusa se è poco, 1982

Ho sempre avuto la sensazione che Tognazzi e io ci somigliassimo. Credo che lo si possa anche notare facilmente: passioni forti, esposte, il piacere di stare con gli amici, la voglia di scherzare con tutto e tutti, la tendenza a trascorrere molto tempo in cucina, lui a spignattare, io a mangiare; io a spignattare e lui a mangiare. Lo ripete sempre Gianmarco: "Ugo e Diego si somigliano".
Ci conosciamo dai tempi del *Derby Club*, da quando ero ragazzo. Ogni tanto veniva al cabaret dove lavoravano molti suoi amici. Ci siamo poi incontrati sul set di *Scusa se è poco*, film di Marco Vicario con Monica Vitti e Mauro Di Francesco, anno 1982. Ci siamo incontrati di nuovo sul set di *Ultimo minuto*, cinque anni dopo, regia di Pupi Avati, per entrambi il miglior film sul mondo del calcio, cinico e spietato com'è il mondo del calcio dietro la vetrina dei gol, delle dichiarazioni da domenica. Con noi, Nick Novecento, giovanissimo, molto tenero e simpatico, attore prediletto di Avati. Il suo vero nome è Leonardo Sottani, morirà pochi mesi dopo, il 15 ottobre 1987, povera stella, a causa di una malformazione cardiaca.
Siamo a casa di Ugo, adesso. Invitati, Ugo Conti e io, per una cena speciale con finale specialissimo tutto preparato dallo chef Tognazzi in persona, per ore, nel pomeriggio. Salvo il dolce, fatto realizzare da un genio del dolciume. "Occhio perché si tratta di dessert memorabile". Ugo ne parla con un'enfasi assoluta, cercando di farci e non farci capire allo stesso tempo cosa sia, come sia fatto e di cosa sia fatto questo misterioso dessert. Diceva e non diceva, con quel modo di fare tipico di Tognazzi. Avevo solo capito che il "coso" lo aveva realizzato un pasticciere che, più che pasticciere, era uno scultore. Pare che la ricetta risalisse ai Maya, inventori dell'uva passa.
La casa, stranamente deserta. Tavola apparecchiata per tre, Tognazzi, Conti, Abatantuono. Una specie di maggiordomo-cameriere-donno di casa, vagamente gay. Questa "maggiordonna", che si aggira con fare premuroso, serve le portate impeccabilmente, versa da bere. Un risotto clamorosamente blu, con gamberi, la cui colorazione – spiega Ugo – è un gioco teatrale, basta qualche goccia di blu di metilene; un carpaccio con salsa al tartufo e aceto di lamponi, grandi foglie di salvia fritte, squisite.
La cena procede alla perfezione, mentre Ugo continua ad alludere a ciò che ci aspetta. Un gran finale.
E il momento del gran finale arriva. Ugo fa capire al donno di casa che il momento è giunto. Il donno scompare in cucina e poco dopo riappare, spingendo un carrello con sopra un vassoio. Nel vassoio una specie di panettone, ma fatto a pezzi. Ugo sbianca. Guarda prima me, poi Ugo – l'altro Ugo – poi il donno, poi il panettone ormai straziato. Poi riguarda me e l'altro Ugo. Sembra un film di Sergio Leone. Qualcuno assicura di aver udito in lontananza le note di Ennio Morricone. Il donno capisce di aver fatto una cazzata, mangia il tempo e scatta. Ugo dietro al donno. Io dietro a Ugo per fermarlo. L'altro Ugo resta dov'è e invece del tempo mangia il panettone, anche se a brandelli. Tognazzi è fuori dalla grazia di dio, completamente sconvolto, insulta, tira in direzione donno ciò che capita. Già, perché il gran finale consisteva in uno specialissimo panettone, sì, ma creato apposta con la

forma di un enorme tacchino arrosto, in modo da ingannare e poi meravigliare gli ospiti. I Maya pare preparassero questo dolce a forma di bambino. Il bambino di panettone con l'uvetta passa dei Maya. "El niño de pan dulce" del quale ancora si narra in Messico. Purtroppo il donno di casa l'aveva smembrato in cucina, servendo a noi delle semplici fette di semplice panettone. Buone, si suppone. Non le tocco nemmeno, preso come sono a ridere e dividere Tognazzi dal suo disgraziato, sventurato maggiordonno, destinato altrimenti a essere sacrificato su un asse da stiro e a fare la fine del tacchino panettone, diventando "el donno de pan dulce".

Sul set con Monica Vitti, una persona cara e una tra le più grandi attrici del cinema italiano.

A tavola con Diego...
Salvia fritta

Ingredienti
Foglie fresche di salvia
100 g di farina
un pizzico di bicarbonato
acqua frizzante tiepida
sale
olio per friggere

Preparazione
Che ricetta banale, sento già dire con sufficienza… Sembra facile, ma invece non è così. Se sbagliate la scelta delle dimensioni delle foglie, o la temperatura dell'olio, invece di bei bocconcini croccanti avrete fogli di cartone o foglioline rammollite e penosamente afflosciate su se stesse, tutto meno che accattivanti. Allora, preparate la pastella mescolando bene con una frusta la farina, il bicarbonato e l'acqua, fino a ottenere un composto liscio e non troppo liquido.
Lavate e asciugate le foglie di salvia e immergetele nella pastella. Friggetele in olio caldo fino a farle dorare, fatele asciugare su un foglio di carta da cucina per togliere l'unto in eccesso e mangiatele subito, dopo averle spolverate di sale.
Tenete conto che il fritto piace sempre, anche quando la preparazione è molto semplice come in questo caso: ricetta consigliata per stupire e conquistare con un unico ingrediente. Se poi avete il vostro orticello personale con salvia freschissima appena raccolta il successo è assicurato e la conversazione decollerà in un attimo!

Un siluro del GrappaGB
Il toro, 1994

Per le riprese del *Toro*, regista Carlo Mazzacurati, ci troviamo nella bassa, anzi bassissima Padana. Le atmosfere di questa parte di Italia sono per me molto affascinanti, emanano un profumo connesso alle immagini del dopoguerra, del neorealismo, mi vengono in mente Zavattini e Guareschi; li accosto senza un motivo preciso anche se entrambi con questi paesaggi, con questa nebbia, hanno avuto a che fare. I paesi sono essenziali, segnati dall'argine imponente del Grande Fiume, il Po, la cui presenza determina tradizioni e storie, atteggiamenti e abiti, tutto. Il mio amico Giorgio, al quale racconto di questa esperienza, mi mostra le fotografie di Luigi Ghirri, magnifiche e piene del silenzio che c'è qui, in queste campagne sterminate, nella loro essenzialità, soprattutto d'inverno. Giorgio racconta di Gianni Celati, lo scrittore che fu suo professore al Dams di Bologna e che percorse a piedi l'argine annotando, scrivendo. A me vengono in mente le parole di una canzone di Lucio Dalla, struggente, bellissima e poco nota, scritta dal poeta Roberto Roversi, titolo *Un mazzo di fiori*, contenuta nell'album *Anidride solforosa*. E poi – spesso – Don Camillo e Peppone. Anche loro raccontavano la vita lungo il Po, a Brescello, nel primo dopoguerra, e spesso ho la sensazione di intravederli fra un portico, una chiesa e una piazza. Mi viene in mente anche Giuseppe Bertolucci, con il quale, proprio da queste parti, abbiamo girato *I cammelli*, con Paolo Rossi, Sabina Guzzanti e molti altri. Sembra che il tempo sia trascorso più lentamente da queste parti, magari saranno le biciclette, che tutti ancora utilizzano, oppure i barconi dei pescatori, le reti quadrate e sospese sull'acqua scura o i piccoli borghi sperduti e, all'apparenza, immutabili.

Povertà, miseria. Sono le condizioni in cui vive il mio personaggio, così come il personaggio interpretato da Roberto Citran, due operai che lavorano in un allevamento di bovini e che decidono per disperazione di rubare il toro da monta Clinto, imponente e mansueto, per cercare di venderlo nell'Europa dell'Est.

Durante la lavorazione vivo in un piccolo albergo, al piano rialzato, nei pressi dell'argine. Noto che l'argine è più alto rispetto alla finestra della mia camera ma non ci faccio caso. Non più di tanto. Sino a quando andiamo a cena in una trattoria poco distante, frequentata da contadini e pescatori. La cuoca, come racconterò fra poco, è strepitosa, capace di produrre piccole e grandi magie in cucina; il vino rosso è ottimo, così come la compagnia. Si parla, ovviamente del Po, della vita sul fiume e nel fiume. Già, perché a un bel momento viene fuori la storia del pesce siluro. È il pezzo forte della conversazione e anche, capisco, dell'intera zona. Questo pesce siluro viene descritto come enorme, una specie di mostro capace di azzannare chiunque, anche se pare non abbia i denti, di strappare una gamba a un uomo con un morso, anzi di succhiargliela via, una specie di squalo d'acqua dolce che non esiste in natura. Alcuni assicurano che sia stato importato dal Giappone, altri giurano che 'sta bestia è il risultato di una serie di incroci e sostanze inquinanti. Col passare dei minuti e dei bicchieri, un anziano, con la faccia di quello "che sa", anche lui senza denti, tra parole di dialetto del

tutto incomprensibili e qualche accenno alle rane, butta lì “servizzi segreti”, che senza denti diventa “servissi segreti”, “Cia” e poi “Kgb”. O forse era “Grappagb”. O magari “Grattagb”. Un punto quest’ultimo, ancora oggi oscuro ai più. Qualcuno azzarda descrizioni che cambiano, amplificando la creatura, con il passare delle ore e dei fiaschi. Insomma roba che il mostro di Loch Ness, modestamente, al confronto sembra il pesciolino Nemo. Un’arborella, un cefalo, una sogliola, una triglia.

Il racconto di questa specie di mito acquatico si abbina alle narrazioni delle inondazioni, descritte altrettanto animatamente. Onde di acqua che hanno segnato la storia dell’intera zona, la vita e la memoria delle persone. Qualcuno mi fa notare una serie di tacche segnate sui muri della trattoria, tipo quelle che misurano l’altezza crescente dei bambini in tinello. Testimoniano il livello raggiunto dall’acqua del Po. Ogni tacca è accompagnata da una data. La più alta è altissima. In aggiunta piove. Piove da giorni.

Torno in albergo, mi addormento e sogno. Sogno la piena, inesorabile, che avanza lungo la pianura. Il sogno diventa un incubo. L’onda è potente, violenta, inarrestabile, si avvicina, L’onda supera l’argine e avanza verso il mio albergo. La camera, essendo più bassa dell’argine, viene invasa dall’acqua e nell’acqua cosa c’è? Beh, ovvio. C’è un pesce siluro grande come Moby Dick che punta verso di me con l’intenzione di ciucciarmi vivo, la bocca spalancata, una bocca enorme. Mi sveglio, fradicio, allarmatissimo, vado alla finestra, tutto tranquillo. Sì, ma l’argine è lì, a poche decine di metri, alto, come un muro nero. Immagino la scena, questa volta a occhi aperti. Faccio due calcoli. Punto primo: se il Po tracima, sono fottuto. Punto secondo: se cambio camera verso l’alto forse mi salvo. Infatti, trasferimento immediato al secondo e ultimo piano, dove riesco a dormire pensando che, alla peggio, il siluro ciuccia il materasso dove ero sdraiato poco fa.

Mi tranquillizzo ma continuo a frequentare la solita trattoria, dove posso raccontare anche il mio incontro con il mostro del Po, dove ogni sera arriva in tavola una sorpresa. La cuoca, signora Matilde, ha trascorso qualche anno a Valencia, in Spagna, dove viveva una sorella, sposata con un marinaio del posto. Matilde, abbinando due culture del riso diverse – padana e valenciana –, cucina piatti indimenticabili e inattesi in un luogo come questo. Una *paella negra*, con il riso al nero di seppia e, nello specifico, crostacei di fiume. Oppure riso alla pilota. Un piatto mantovano, dice lei. “Ah certo, Tazio Nuvolari”, butto lì, con la faccia di uno che la sa lunga. Macché, l’ispiratore del piatto con il Mantovano Volante non c’entra per niente. Il pilota in questione è l’uomo addetto alla pilatura del riso. Mi viene spiegato che la pila era una specie di mortaio utilizzato per depurare i chicchi e che, per cucinare questo piatto, serve una tecnica particolare, basata sull’uso della sola acqua di cottura, in modo da ottenere una completa sgranatura. Poi, salamella rigorosamente mantovana, burro e parmigiano. Strepitoso.

Con Roberto Citran sul lago Balaton, stile *Caccia a Ottobre Rosso*.

Sul camion con l'occhio furbo e la mia sciarpa. Una sciarpa che qualcuno mi ha fregato alla fine del film.

Citran e io mentre fingiamo di viaggiare con il toro nel camion. In realtà siamo fermi. A muoversi sono solo quelli della troupe.

Bassa Padania: *Il toro*, di Carlo Mazzacurati, del 1994. Sono con la mia amica Lucia Vasini.

Da sinistra Citran, un asino, cioè io, e il toro.

Amori dietro le quinte...
Il cielo in una stanza

*La sarta si chiama M***, è una donna di circa quarant'anni, minuta, per nulla attraente. Mah, chissà, mica detto… piuttosto uno di quei tipi lì che non si sa mai. Parla poco, lavora molto. Porta i capelli castani raccolti, non pare molto interessata alla vita del set, anche quando la giornata di lavoro finisce e si sta insieme, come al solito, al ristorante, in albergo, nei luoghi – sempre quelli – frequentati dalla troupe. Spesso, a inizio serata, saluta e se ne va. Un leggero mal di testa, la stanchezza, un libro da leggere, un orlo da finire. L'attore è giovane, un bell'uomo. Il suo nome è S***. Ha una piccola parte ma si è fatto notare subito. Brillante e spiritoso, oggetto di molte attenzioni da parte di una quantità di ragazze e signore presenti sul set. Da qualche tempo tende a isolarsi, la sera. Mangia in camera, spiegando di dover imparare un testo a memoria in vista di un prossimo debutto teatrale. M*** raggiunge S*** nella sua camera, ogni sera, puntualmente. S*** l'attende completamente nudo, sdraiato al centro del grande letto matrimoniale. M*** bussa, tre colpi in sequenza. S*** preme il tasto di un mangianastri, spegne la luce, chiude gli occhi. Le note del pianoforte suonato da Keith Jarrett si diffondono nella stanza a basso volume. Una debole luce intermittente filtra tra le tende tirate. È il raggio del faro dello Stretto. M*** entra, si spoglia in silenzio, scioglie i suoi lunghi capelli castani, lega con due nastri i polsi di S*** alla testata del letto. Con le ciocche percorre lentamente, lungamente, il corpo dell'uomo, sfiorandolo appena, sino a raggiungere un orgasmo simultaneo. M*** ansima, attende qualche minuto, ferma, in piedi. Si riveste nel buio, lega i capelli, lascia la stanza. I due non pronunciano nemmeno una parola.*

A tavola con Diego...
Riso alla pilota

Ingredienti
400 g di riso
200 g di salamelle
80 g di burro
grana padano grattugiato
sale

Preparazione
Piatto tipico mantovano, deve il suo nome non ai campioni della Formula 1 – generalmente non molto esperti di cucina regionale, forse più di spuntini veloci e soprattutto di bevande energetiche da consumarsi durante la guida – ma a chi lavora alla pila, cioè la pulitura e il trattamento del riso. Saranno delusi gli appassionati di auto, aerei e motori di ogni tipo, ma all'etimologia non si scappa.
Fate cuocere il riso in acqua bollente salata, tanta acqua quanto il peso del riso. Dopo 10 minuti spegnete il fuoco, mescolate adesso e mai più, e coprite con il coperchio, mettendo uno strofinaccio spesso tra questo e la pentola, in modo che il calore non si disperda e il vapore in eccesso venga assorbito dalla stoffa. Lasciate così coperto per 15 minuti. Nel frattempo, mentre cuoce il riso, si prepara il condimento: fate soffriggere nel burro le salamelle sbriciolate, finché si coloriscono. Poi aggiungete il tutto, ancora caldissimo, al riso, con un'abbondante spolverata di grana. Mescolate energicamente e servite subito, dopo aver aggiunto altro grana, alla faccia del colesterolo…
La versione rinforzata, "col puntel", prevede di accompagnare il riso con una braciola che appunto "puntella", cioè sostiene, il riso nel piatto. Si mangia tutto insieme, una forchettata di riso e una di carne e così via finché ce n'è e finché ce la fate.

Pane cicoria e Depardieu
Concorrenza sleale, 2000

È una bellissima estate romana ma non sono in forma, preoccupato per la salute dei miei genitori che non stanno affatto bene. I sentimenti si mischiano, alimentano una malinconia crescente, come capita quando capisci che stai per avere a che fare con un passaggio cruciale della tua vita, carico di immagini e ricordi, di affetti connessi, forse per la prima volta, a una sensazione estrema di abbandono, per qualche verso insopportabile. In aggiunta stanno per cominciare le riprese del film *Concorrenza sleale*, che tratta il tema, delicatissimo, delle leggi razziali in pieno fascismo. Sergio Castellitto e io siamo due commercianti che vivono nella stessa casa, che vendono abiti a pochi metri di distanza l'uno dall'altro, che hanno caratteri e destini diversi. Si combattono, litigano ma progressivamente si avvicinano. Quando appare chiaro che il mio rivale, ebreo, ha ben altro contro cui lottare, la solidarietà umana toglie di mezzo ogni contrasto, fa nascere un'amicizia da contrapporre a un destino tragico.
È complesso l'argomento così come il percorso del personaggio che interpreto; il regista è una sorta di monumento per me: Ettore Scola. Lo ammiro da sempre. Per me Scola, con Monicelli, Risi e Germi, De Sica e altri protagonisti di una lunga stagione irripetibile, rappresenta la storia del cinema. Nel cast c'è anche Gérard Depardieu il cui peso, in tutti i sensi, è rilevante, la cui figura mi ricorda *Novecento*, uno dei miei film preferiti, un vero e proprio capolavoro. Vedo Depardieu e all'istante lo ritrovo nella Bassa Padana, con Robert De Niro, nei fotogrammi di quel film straordinario diretto da Bernardo Bertolucci. Insomma, ho molti motivi per misurare una certa tensione, qualche apprensione inusuale. Scola, proprio per accentuare una difficoltà dalla quale far nascere energie, ha voluto che mi tagliassi la barba. Per la prima volta dopo molti anni mi guardo allo specchio e non mi ritrovo del tutto. Mi sento esposto, nudo. La mia immagine, a sua volta, mi riporta indietro nel tempo e mi accosta ancora di più ai miei genitori.
L'intero film viene girato a Cinecittà, in una via che ha ospitato, con scenografie diverse, moltissime opere cinematografiche. Qui ci sono case e strade, ci sono le vetrine dei nostri negozi, un tram che passa e va. Mi presento sul set pensando a una sorta di rodaggio, qualche scena semplice, poche battute per entrare nel personaggio e nel clima. Invece la mia scena è lunga pagine su pagine, devo citare un elenco di stoffe, filati e tessuti sterminato. Il tutto, dato il periodo storico, dando del "voi", cosa che non viene affatto in automatico. Fa caldo, un caldo pazzesco, e io quando le temperature salgono vado in affanno, patisco. Sudo, mi accorgo di sudare e di conseguenza vado in ansia davanti a questo primo dialogo lunghissimo che ho studiato a fondo ma che, in questa situazione, non riesco a ricomporre nella memoria. Penso a Scola, penso che ha davanti me adesso, dopo aver avuto davanti Alberto Sordi, Philippe Noiret, Vittorio Gassman… la cui memoria era prodigiosa, roba da portare al suicidio un elefante.
Non è soltanto ciò che devo dire a preoccuparmi. La scena prevede che io cominci a recitare fuori

campo mentre la cinepresa si muove lungo questa strada, lasciando sfilare il tram, alcune automobili, qualche ragazzotto in Vespa, ciclisti e molti passanti, per poi arrivare a inquadrarmi. Un lungo, complesso piano sequenza. Significa che ogni errore comporta una quantità di complicazioni, peraltro costosissime. Quando si muove a tempo la Vespa, sbaglia un pedone, quando passano correttamente i ciclisti, frenano in anticipo le automobili. A ogni errore tutto va riposizionato, a cominciare dal tram che deve essere riportato al punto di partenza con grave perdita di tempo e denaro. E quando non sbaglia nessuno non posso certo sbagliare io, anche se magari l'avevo detta giusta mentre si incartava una comparsa. Fatica, caldo, difficoltà di concentrazione, la testa che va verso casa, verso la mia mamma e il mio papà.
Non ho mai usato il "gobbo", mai usati i cartelli sui quali sono riportate le battute. Non sono capace di leggere ciò che devo recitare, al contrario di altri attori che del "gobbo" a volte abusano (Marlon Brando, giusto per fare un esempio minimalista, affiggeva fogli scritti sul viso del partner per leggere, parola per parola, sfruttando i controcampi). In ogni caso, trattandosi di un'inquadratura in campo largo, l'uso del "gobbo" è improponibile. Scola dichiara di non aver mai fatto uso di fogli con le battute scritte e la situazione si fa davvero critica. Risolviamo faticosamente affiggendo qualche foglietto qua e là, in un complicato equilibrismo connesso al percorso della telecamera, e finalmente giriamo la scena per intero, con Depardieu che compare nel finale recitando in francese, visto che verrà doppiato per la versione italiana. A me sembra che non ricordi nulla nemmeno lui, ho l'impressione che farfugli frasi in una specie di italiano maccheronico. Ma l'impressione è dovuta alla mia conoscenza del francese parlato nelle colonie (non il Congo Belga ma Milano Marittima) leggermente diverso da quello che usa Gérard e da quello che parla, perfettamente, Scola. Fatto sta che vedere Depardieu che parla come se avesse un piccione in bocca finalmente mi tranquillizza. Non solo: al grido "stop" che conclude la scena Gérard, più che al film, pare interessato ad altro. Ripete "piza", "mortadela" e si aggira famelicamente sul set, farfugliando in un italiano inesistente. Cerca la pizza bianca farcita con la mortadella che viene distribuita a metà mattina, visto che abbiamo cominciato a lavorare alle sei. Mi accorgo che Depardieu mangia ininterrottamente, sfruttando assistenti, truccatrici e costumiste di passaggio per pulire le sue mani unte sul primo culo che intercetta. A questo punto sono pensieroso, comincio a osservare ciò che mi circonda con uno stato d'animo diverso e mi accorgo che sereni lo sono tutti, a cominciare da Scola, divertito dai suoi attori.
C'è una scena in cui, nella portineria della nostra casa – il portiere è interpretato da Rolando Ravello – si mangia pane e cicoria. Avverto un profumo poderoso, lo seguo e incappo in un attrezzista che sta cucinando veramente la cicoria in padella utilizzando un fornelletto da campo. Spiega che servirà nella scena e che la raccoglie nei campi attorno a Cinecittà. Da quel giorno la cicoria sul set non mancherà mai più. Insieme con Franco Di Giacomo, grande direttore della fotografia che conosco dai tempi di *Un ragazzo di Calabria*, ci occupiamo del vino, certi di far contento anche Scola. Faccio arrivare casse di ottimo Gavi Villa Sparina mentre a bordo set si procede con la cottura della cicoria. L'atmosfera decolla. Anche perché chiunque sa che a fine riprese comincia il bello.
Scola è per me, anche se forse lui non lo sa, una persona preziosa, arguta, insostituibile. Ho spesso la tentazione di chiamarlo quando ho bisogno di chiarezza, cultura, affetto e qualche volta lo faccio. È un riferimento, credo, anche per molti miei colleghi, un po' come Dario Fo. Se facciamo questo mestiere molto lo dobbiamo a persone come loro. La scorsa primavera Ettore mi ha mandato un SMS: "Buon 25 aprile", come se fosse un augurio natalizio. Basta questo particolare per segnalare il suo

punto di vista, sempre originale, “alto”, incontrato per la prima volta in quella caldissima, indimenticabile estate romana.

Con Sergio Castellitto in una delle prime scene del film. Da questo antagonismo nasceranno solidarietà e amicizia.

Eccolo, Gérard, quando non aveva ancora in mente di collezionare passaporti tra la Russia e l’Algeria.

A tavola con Diego...
Fave e cicoria

Ingredienti
1 kg di cicoria
250 g di fave
olio
sale, pepe

Preparazione
La versione più semplice e più povera per gustare la cicoria è quella di stufarla in padella con aglio, olio e peroncino e spatasciarla su fette di pane abbrustolito a mo' di bruschetta.
Se invece volete preparare un piatto un po' più elaborato, ecco la ricetta. Sciacquate le fave e mettetele a bagno in abbondante acqua tiepida per almeno 4-5 ore. Poi scolatele e ponetele in una casseruola, con la patata sbucciata e tagliata a dadini, e ricopritele di acqua fredda. Chiudete con il coperchio e mettete sul fuoco, poi salate, abbassate la fiamma al minimo e lasciate cuocere per circa un'ora, senza mai mescolare, fino a quando le fave saranno quasi disfatte. Intanto pulite bene la cicoria, lessatela e scolatela ancora croccante. Quando le fave sono pronte, aggiungete 3 cucchiai d'olio e mescolate energicamente con un cucchiaio di legno o frullatele, in modo da ottenere una purea. Distribuite la purea caldissima nei singoli piatti con una spruzzata di pepe e un filo d'olio, con accanto una porzione di cicoria. Istruzioni per l'uso: si passa una forchettata di cicoria dentro la purea di fave e si arrotola come fossero spaghetti – eccezionalmente in questo caso è permesso l'uso del cucchiaio per evitare che la cicoria ricada nel piatto con conseguenti schizzi bollenti sul commensale e cambiamento repentino di umore dello stesso. Se ci riuscite, il gusto amaro della cicoria si unisce a quello dolce e pastoso delle fave con un risultato sorprendente.

Peperoncino magico
L'abbuffata, 2007

Due nuovi incontri, a distanza di molto tempo. La Calabria, intanto, regione che ritrovo dopo una pausa durata vent'anni. Nel 1987 avevo girato qui *Un ragazzo di Calabria*, regia di Luigi Comencini, con Gian Maria Volonté. Avevamo girato nei pressi di un manicomio. Ora il film si intitola *L'abbuffata*, regista Mimmo Calopresti, con il quale lavoro per la prima volta. Le scene si svolgono tra Cittadella del Capo di Bonifati, Scalea e Diamante, dove facciamo base. Luoghi di una bellezza davvero impressionante. È inverno e le lunghe passeggiate sul mare mi fanno pensare all'enorme potenziale di questa terra nonostante invece risulti penalizzata, poco citata e pochissimo raccontata per i suoi aspetti positivi. Sono molti, anche se mi immagino questi posti d'estate come convulsi, intasati, sprovvisti della magia prodotta dal mare, appunto, d'inverno, appunto, come narrato da nota canzone. Nel film recitano Valeria Bruni Tedeschi, sorella di Carla Bruni; Angela Finocchiaro, donna bella, arguta, simpatica, intelligente, e Gérard Depardieu, che ritrovo sette anni dopo *Concorrenza sleale*, ancora in possesso di semplice passaporto francese.
Lui, Depardieu, recita poche scene, credo per amicizia, arriva con aereo privato, tutto preso dai fatti propri, tipo comprare del vino da quel produttore locale, imbastire un affare per alcuni terreni, mettere in piedi qualche traffico con chiunque incontri. Più che partecipare al film, sembra che stia compiendo una specie di viaggio di lavoro.
Il tutto mentre tutti noi ci divertiamo a perlustrare luoghi e ristoranti, galvanizzati dagli abitanti del posto, cordiali, civilissimi, molto ospitali. In perfetta sintonia con il titolo del film, *L'abbuffata*. L'esperienza offre momenti memorabili sul fronte gastronomico. Per merito soprattutto di un ristorante, poco fuori Diamante, sulla spiaggia, con una terrazza a palafitta, sospesa sulla sabbia. Il locale si chiama *Sabbia d'oro*, il proprietario si chiama Palmino, sua moglie è Maria, i piatti sono notevolissimi, quasi tutti virati al piccante. La ragione di questa filosofia viene a galla subito. Il ristorante fa un po' da base all'Accademia Italiana del Peperoncino, che ogni anno organizza a Diamante il Peperoncino Festival, manifestazione internazionale ideata per promuovere la "cultura piccante" in ogni sua forma, a cominciare dal cibo. Ovviamente sono moltissime le ricette a tema, alcune delle quali inventate o adottate dai ristoratori locali; Palmino del *Sabbia d'oro* propone la clamorosa "crostata del diavolo". In pratica la prima e unica sbrisolona al peperoncino della mia vita.
Le sedute al *Sabbia d'oro* si trasformano in veri e propri viaggi gastronomici e culturali, le proprietà e le potenzialità del peperoncino sono oggetto di convegni annuali, dissertazioni letterarie e scambi tra appassionati del genere sparsi in tutto il mondo. L'entusiasmo e la competenza degli esperti locali mi contagiano e le degustazioni sono davvero sorprendenti. Il piccante regna sulle portate, da abbinare alla dolcezza del mare, a due passi, mentre siamo sospesi su una spiaggia incantata.
È lì, sulla spiagga, che noto, ogni sera al tramonto, un uomo, sempre lo stesso, che si muove avanti e

indietro compiendo dei gesti ampi con le braccia. Ogni sera, immancabilmente. Lo osservo e penso stia pescando, magari con una piccola rete che lancia e poi raccoglie tirandola verso riva. Solo che la rete non si vede. Mi avvicino, pensando con preoccupazione a un qualche disturbo della mia vista. Mi tranquillizzo poco dopo quando mi accorgo senza ombra di dubbio e di diottrie che la rete, semplicemente, non c'è. L'uomo compie i suoi gesti nel vuoto, parlotta, pronuncia cifre che sembrano il risultato di chissà quali calcoli mentali. Penso: "Archimede era di queste parti". Mah. Torno sul lungomare mentre lui, imperterrito, procede in quella strana pantomima. Sono lì che cerco di capire quando passa un uomo in bicicletta. "Mi scusi, ma secondo lei cosa sta facendo quello là?", domando incuriosito. "Fa i calcoli. Per il ponte sullo Stretto", risponde portandosi l'indice alla tempia. "Tutto quel lavoro e non si sa nemmeno se si farà o no". E va via con la sua bici verso il suo manicomio.

Sul set con il regista Mimmo Calopresti, mio caro amico.

Momento cruciale della giornata: con Depardieu stiamo decidendo il menù per la serata.

A tavola con Diego...
Crostata del diavolo

Ingredienti
300 g di farina
150 g di burro
150 g di zucchero
2 tuorli d'uovo
1 uovo intero
1 cucchiaio di lievito per dolci
scorza di limone grattugiata
150 g di marmellata di arance
100 g di confettura di peperoncino
100 g di mandorle pelate
50 g di zucchero a velo

Preparazione
Questo dolce è una specialità del ristorante *Sabbia d'oro* di Belvedere Marittimo, in provincia di Cosenza. Perché si chiama "del diavolo" lo capirete dopo aver cercato di farla e, se ci siete riusciti, dopo averla assaggiata!
Lavorate il burro non freddo con lo zucchero aggiungendo i 2 tuorli, l'uovo intero e la scorza di limone grattugiata. Poi unite lentamente la farina e il lievito fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Imburrate una teglia, poi foderatela con metà impasto steso con il matterello, e cospargetela con uno strato di marmellata di arance e un altro di confettura di peperoncino. All'altra metà dell'impasto aggiungete le mandorle tritate, poi tirate la pasta in uno strato sottile e con questo ricoprite la torta. Cuocete in forno caldo a 180 °C per mezz'ora circa, fate raffreddare e servite dopo aver spolverato con zucchero a velo.
Possibili utilizzi di questa sbrisolona piccante: stupire gli amici che fanno gli sboroni sostenendo che niente è abbastanza piccante, guadagnarsi una serata speciale con la fidanzata proponendo un dolce afrodisiaco, guadagnare punti preziosi nella classifica del cuoco più creativo del gruppo.

Pane, olive e fantasia
Il giudice Mastrangelo, 2005-2007

La proposta di realizzare una fiction basata sulle vicende di un giudice – il giudice Mastrangelo – è di Angelo Rizzoli. Il progetto, con la regia di Enrico Oldoini, prevede che si realizzino sei puntate Arriveremo a dieci con la seconda serie. Si tratta, per prima cosa, di scegliere i luoghi in cui raccontare le vicende. Prima proposta: Ferrara e dintorni. Bei posti, intendiamoci, solo che gireremo in piena estate, con un caldo torrido, costretti a rimanere in zona per mesi nell'epoca tipica destinata alle vacanze. Il che significa, per ciascuno di noi, attori, tecnici eccetera, avere a che fare con mogli, figli, amanti, parenti in ferie da qualche parte, con inevitabili complicazioni. Valutiamo altre proposte e individuiamo rapidamente una soluzione: Salento. Puglia. Potendo scegliere, non ci sono dubbi. Perfetto. Due mari, vicinissimi, spiagge a est, costa rocciosa a ovest, un paesaggio meraviglioso, una terra carica di storia e di fascino, un popolo accogliente. La scelta si rivelerà perfetta, sotto molti punti di vista.

Scegliamo come base per l'intera troupe Borgo Cardigliano, poco distante da Specchia, vicinissimo sia allo Ionio, sia all'Adriatico. Si tratta di una grande masseria costruita nel 1930 per ospitare una manifattura di tabacco e chi vi lavorava. Case allineate, ristrutturate, arricchite da giardini e strade interne per formare oggi un villaggio vero e proprio. Il che significa stare tutti insieme, poter ospitare le famiglie, consentendo ai bambini di fare amicizia, di giocare dalla mattina alla sera in un luogo protetto, con piscina a disposizione, campi da tennis, piste ciclabili, spazi adatti. Il tutto in mezzo a sterminati uliveti. C'è un viale che percorre l'intero borgo, sul quale si affacciano le case. Questa strada mi ricorda il Giambellino, il quartiere dove sono nato. Vedere tanti bambini che giocano, provenienti da città diverse, ridere, rincorrersi e litigare per poi fare la pace mi riempie di gioia. Nel viale, rapidamente ribattezzato "il Bronx", la sera viene composta una lunghissima tavolata allineando i tavoli trasportati all'esterno da ogni abitazione. E sui tavoli ciascuno deposita ciò che ha cucinato a casa. Il tutto per serate indimenticabili, allegre, davvero conviviali. Finite le riprese, ci ritroviamo, sperimentando una vita in comunità veramente gioiosa e sintonizzata sulle esigenze delle persone. Unica controindicazione: nei finesettimana il Borgo, in una zona deputata, ospita matrimoni. Cerimonie che, al Sud, sono dei kolossal, richiedono spese esorbitanti e un numero esagerato di invitati. Che poi se la coppia si spacca, cosa che può accadere con una certa frequenza, siamo al disastro stereofonico perché gli affetti buonanotte e i debiti sicuri. Il fatto è che durante questi matrimoni per me è un casino. Resto barricato in casa oppure tocca firmare una cifra di autografi e posare per un numero spaventoso di foto ricordo in compagnia di sposi, testimoni, amici, bambini paciarotti, signori vestiti da carnevale, affiliati e infiltrati. Tutta brava gente ma frastornata dall'evento.

Le serate, quando non siamo nel Bronx, offrono un'alternativa a Specchia, paese di una bellezza rara, inserito nel club dei borghi più belli d'Italia. Lungo la via principale, al momento del nostro arrivo,

esiste una piccola macelleria-rosticceria dotata all'interno di tavoli in numero di due. Siccome la posizione è gradevole, siccome il cibo è ottimo, cominciamo a frequentarla, facendoci portare i tavoli all'esterno, generando un progressivo aumento di posti a sedere. Tempo qualche mese, siamo a quota 200 coperti. E se vi capitasse di visitare Specchia oggi – cosa che consiglio vivamente – troverete un ristorante che occupa l'intera via centrale, a furia di mettere giù tavolini, piatti e tovaglioli.

Insomma, per me si tratta di un'esperienza indimenticabile. Credo sia un po' lo stesso per gli altri, indipendentemente dal ruolo. Casa mia, nel film, si trova a Tricase Porto; è una villa bellissima, dotata di giardino, tutto un festival di fiori, piante, palme, con davanti l'azzurro del mare, con una terrazza dove pranzare insieme a mia sorella, interpretata da Vittoria Piancastelli, sfortunatamente sposata con Gerardo, interpretato da Dino Abbrescia. Sul set c'è il mio vecchio amico Antonic Catania, nel ruolo di Uelino, assistente, autista, confidente; c'è Ugo Conti, ci sono Amanda Sandrell prima e Alessia Marcuzzi poi, entrambe simpatiche, gradevoli, disposte, da copione, a considerarmi come possibile fidanzato, il che per molti versi fa ridere, viste loro in quanto tali, visto me in quanto tale, vista la concorrenza reperibile, tipo Fabio Fulco che interpreta un commissario di polizia nella seconda serie.

E poi, protagonista assoluto, c'è il Salento, la cui popolarità viene amplificata notevolmente dalla messa in onda della serie. Con pieno merito. Percorrere le strade in auto, a piedi o in bici, cosa che faccio spesso durante le riprese, sfruttando la dolcezza delle salite e la costante vicinanza del mare, costituisce un piacere speciale. Strade che costeggiano uliveti magici sovente utilizzati per girare alcune scene. Antonio Catania e io, seduti al fresco mentre un contadino ultraottantenne cava fuori da una *pajara* (costruzioni tipiche, in pietra, basse e tozze come torri mozzate) un fiasco di vino, del pane, alcune olive. In una scena finale di un episodio stiamo insieme, a bere, a riflettere.

Mastrangelo: "In questo posto mi portava mio padre. Lo vedi quell'ulivo? Il tronco è fatto di rughe le stesse rughe che disegnano il volto di questo contadino. Un uomo che mangia il suo pane, le sue olive, il suo olio, il suo formaggio e il suo vino. Sai quanti anni ha?"

Uelino: "Non saprei".

Mastrangelo: "Di' una cifra…"

Uelino: "Eh… ottanta, ottantadue".

Mastrangelo: "Trentotto… Ne fa trentanove a maggio".

Troupe al completo più i miei figli Matteo e Marco, alla mia destra, durante una pausa di lavorazione dedicata alla visione di una partita d
calcio.

In primo piano, di spalle, il regista e amico Enrico Oldoini. Antonio Catania e io aspettiamo il via dal ciakista. Sullo sfondo un tot di bell
ragazze e la bellissima cornice di Gallipoli.

Amori dietro le quinte...
Il cappello di Puglia

*A*** è la giovane moglie di un tecnico. È una donna di circa quarant'anni, mora, un po' timida. Ha un bel sorriso, è arrivata in Puglia per trascorrere le vacanze in compagnia del marito. Lavora in uno studio di avvocati, a Roma. Durante la sua permanenza in Salento partecipa alla vita della comunità, qualche volta cucina una variante delle melanzane alla parmigiana, anche se tende a isolarsi un poco. Per carattere, forse, per riposare probabilmente.*

Di giorno spesso va al mare, dalle parti di Marina di Novaglie, dove lavora un giovane uomo pugliese. Quest'uomo è proprietario di una piccola barca a motore che talvolta noleggia ai turisti. L'uomo nota questa donna che prende il sole sulle rocce del molo con in mano un libro. In testa porta un cappello di paglia. L'uomo trova l'occasione per rivolgerle la parola. La invita in barca. Una, due, tre volte. Lei rifiuta. Ma torna. Stesso molo. Stesso cappello. Il libro non si sa. Quasi puntualmente. Al quarto tentativo, l'uomo ha successo. La porta in mare. La porta a pescare, dice lui. A bordo, tenuta in fresco in una vecchia ghiacciaia, c'è una bottiglia di vino bianco locale, c'è un lettore CD.

*Pastura… c'è tempo di fare la lenza, anche perché non abbocca un sarago che sia uno. In compenso abbocca lei. La relazione va avanti, cresce. Sino a quando un contrattempo fa saltare la giornata di lavoro all'intera troupe. F***, il marito di A***, a quel punto decide di raggiungere la moglie al mare. Non la trova. Pensa di aver sbagliato posto. Il telefonino non prende. Non sa che fare, dove andare. Così siede a guardare il mare. Qualche barca all'ancora, al largo. F*** legge la "Gazzetta dello Sport", mangia un piatto di pasta in un ristorante sul molo, tubetti al sugo di cernia, beve un caffè. Fuma.*

*Una barca rientra nel piccolissimo porto. Un uomo al timone, una donna con il cappello di paglia seduta sulla panchetta. La barca ormeggia. La donna si alza, sta per scendere. F*** sta per chiamarla. L'uomo al timone abbraccia questa donna in piedi, malferma, davanti a lui, la attira verso di sé, la bacia appassionatamente. A*** e F*** si sono separati due settimane dopo, si sono riappacificati sette mesi dopo. Hanno due figli. Non sono più tornati in Puglia. Il proprietario della piccola barca ha conservato il cappello di paglia.*

A tavola con Diego...
Tubetti di cernia

Ingredienti
Tubetti o pasta simile
1 kg di cernia
pomodori pelati per il sugo
2 spicchi d'aglio
prezzemolo
sale, pepe e olio

Preparazione
Ottimo piatto di pasta, presuppone che abbiate a disposizione pesce freschissimo e soprattutto i tubetti, indispensabili per la buona riuscita della ricetta. Altrimenti potete ripiegare su altre varianti di pasta dai nomi altrettanto bizzarri: sedanini, ditaloni, ziti, fischiotti, cornetti, diavoletti rigati… Se volete fare un figurone ma non avete né tempo né voglia di andare al mercato del pesce alle sei della mattina per trovarlo fresco, potete provare con sugo di cernia pronto in scatola o paté di cernia preparato dal pescivendolo qualche giorno prima. Bluffate con stile e passerete per grandi esperti di cucina di pesce.
Pulite la cernia o compratela già pulita – operazione più semplice e molto meno maleodorante – e mettetela a pezzi in una pentola con un po' d'olio, gli spicchi d'aglio, il prezzemolo tritato e un po' di pepe. Fate soffriggere per qualche minuto e poi aggiungete i pomodori pelati. Deve cuocere per 40 minuti circa a fuoco lento.
Quando il sugo è quasi pronto fate cuocere in acqua bollente i tubetti e scolateli molto al dente, conservando un po' d'acqua di cottura. Versate i tubetti nel tegame del sugo e continuate a far cuocere per qualche minuto, in modo che la pasta si insaporisca. Se necessario, aggiungete un po' d'acqua di cottura. Prima di portare a tavola cospargete di prezzemolo tritato e – se piace e se i vostri ospiti hanno papille gustative ben allenate – di altro pepe macinato fresco.

Ragù di piccione
Area Paradiso, 2012

Sono sempre stato attratto dalla regia. Per curiosità, per passione, per carattere mi sono trovato a occuparmene spesso anche recitando. "Regista in campo", si dice, per indicare una sorta di affiancamento al regista vero e proprio, praticato in modo informale, anche a insaputa del regista stesso, durante la lavorazione, un po' come succede nel calcio quando un giocatore fa le veci del mister durante una partita. Beh, l'ho fatto spesso e volentieri, apportando, sempre con il consenso del regista, correzioni alla sceneggiatura, consigliando, proponendo, in relazione al mio sentire e alla mia esperienza. Ora però si tratta di espormi in prima persona, di sedere davvero su quella poltroncina telata con la scritta "Regista" sul retro, piazzata dietro ai monitor. L'occasione è ottima: una storia ambientata in un autogrill periferico, scritta con i miei amici Giovanni Bognetti e Armando Trivellini, con il quale condivido proprio la "poltroncina" del regista. Titolo: *Area Paradiso*. Stimolante ed elettrizzante sotto molti punti di vista, a cominciare dal rapporto con gli attori. Da coltivare, se possibile, in un clima disteso, gradevole, come sempre deve accadere quando si vuole raggiungere un bel risultato di squadra.
L'autogrill salta fuori quasi per caso, alla fine di una lunga ricerca. Pensavamo fosse facile scovare la location adatta e invece abbiamo dovuto impiegare tempo ed energie al di là di ogni previsione. Come spesso accade risolve tutto una "dritta" in arrivo da Rita, la mia ex moglie, ora stimata scenografa. È lei che ricorda un *posto*… Il piccolo punto di ristoro si trova lungo una strada non proprio trafficata. Davanti c'è la sagoma di un uovo enorme, alta cinque metri. Alle spalle una vecchia cascina. La location si trova a poca distanza da Livorno e ne approfittiamo per fare base in città. Una scelta felice per la bellezza della metropoli, per la disponibilità dei livornesi e per la spettacolare vista dall'albergo, con davanti i Bagni Pancaldi – un'istituzione livornese –, le navi che transitano; il sole che muore nel mare al tramonto è affascinante, produce emozioni e sensazioni dense, giorno dopo giorno. In aggiunta la comitiva è ottimamente assortita. C'è il mio vecchio amico Ugo Conti: interpreta un personaggio ambiguo che nella sceneggiatura abbiamo battezzato "Gheddafi" per via della somiglianza fisica abbinata al fatto di vendere, nel suo piccolo, della benzina. Oltretutto, al tempo del "battesimo" non era ancora scoppiata la rivoluzione in Libia. Ci domandiamo se modificare o meno il soprannome ma il problema viene "liquidato" dall'attualità, visti gli sviluppi della rivoluzione stessa, abbinati alle tempistiche del film. Quando *Area Paradiso* verrà trasmesso, tra parecchi mesi, questa scelta non produrrà alcun imbarazzo. Poi, Ricky Memphis, un attore che ammiro, una persona con la quale mi intendo. Poi Ale e Franz che, secondo me, formano la coppia comica più simile a Cochi e Renato. Magari sono meno innovativi, anche perché essere più innovativi di Cochi e Renato è impresa quasi impossibile, ma surreali, stranianti, divertentissimi. Ci sono anche Gianluca Fubelli, in arte "Scintilla", uno dei quattro Turbolenti, Marco Milano, Rau Cremona, Karin Proia e Rosalia Porcaro, bravissime e bellissime.

Lungo la strada che percorriamo ogni giorno dall'albergo al set noto una specie di trattoria che invita a una sosta per assaggiare la specialità della casa, "tagliatelle al ragù di piccione". Invito ovviamente raccolto. Non solo per via delle tagliatelle. Il luogo si presta per ospitare una scena. Quindi ci prepariamo all'utile e al dilettevole, contattando il proprietario il quale, a sorpresa, è una persona che conosco da molto tempo. Non solo, mi basta un attimo per ritrovare una storia curiosa che mi riguarda, anzi che ci riguarda. Quindi, a questo punto tocca aprire alcune parentesi.

Prima parentesi

Ci conoscemmo infatti al *Ciucheba*, locale di Castiglioncello che lui frequentava. Il proprietario, nome Mauro Donati, sposò Letizia, sorella di Rita, la mia prima moglie. Le due coppie, Diego-Rita e Mauro-Letizia, ebbero una figlia ciascuna, a distanza di dieci anni, Marta e Mia. Si separarono. Quindi Diego e Mauro si risposarono e dai secondi matrimoni saltarono fuori quattro figli maschi. I miei due si chiamano Matteo e Marco, i suoi Mattia e Michelangelo. Tutti nomi che iniziano con la lettera "M". Quindi io, da amico di Mauro Donati, sono passato al ruolo di cognato e poi sono tornato a essere semplicemente amico. Per dire come è strana la vita.

Seconda parentesi

Il *Ciucheba* di Castiglioncello negli anni Ottanta era il vero e proprio riferimento del cabaret e della vita notturna della costa occidentale. Frequentato da molti personaggi noti e notissimi, da Renato Zero a Gino Paoli, da Piero Ciampi a Renzo Montagnani a Enzo Trapani. In aggiunta avevano casa nei paraggi Marcello Mastroianni, Paolo Panelli, la sceneggiatrice Suso Cecchi D'Amico più un tale Meschi, imprenditore livornese che teneva un leone in giardino. Uscivi con una barca, alzavi lo sguardo e nel giardino della sua villa, affacciato sul mare, vedevi questo povero leone chiuso in una gabbia. Per noi che facevamo serate lungo la costa della Toscana furono anni di sciambola memorabile. Facevamo base al *Ciucheba*, dormivamo lì, sia quando avevamo spettacolo nello stesso locale sia quando dovevamo trasferirci nei dintorni per una serata di cabaret. La compagnia, come si può immaginare, era sempre nutrita e di alta qualità, l'epoca sfolgorante, i luoghi magnifici. Gli stessi in cui venne girato *Il sorpasso*, con la spiaggia in cui era apparsa la giovanissima, bellissima Catherine Spaak e il punto scelto per il celebre incidente nel quale muore Jean-Louis Trintignant.
Una mattina prese fuoco qualcosa nelle cucine mentre tutti noi, ovviamente, dormivamo pacifici. Fu un fuggi fuggi generale che ci fece ritrovare mezzi rincoglioniti in giardino a guardare il fumo, senza capire bene cosa stesse accadendo. Al che la madre di Mauro Donati prese a insultarci bonariamente, con la sua parlata toscana, rimproverandoci di star lì come tonti senza che nessuno cercasse di darle una mano. Guardò Jerry Calà in viso e gli urlò: "Avrei voluto vederti se ci fosse stato del vino da salvare, se non ti buttavi nel fuoco!" Al *Ciucheba* si esibiva una variegata e bizzarra gamma di artisti; talvolta Riccardo Marasco cantava con la sua preziosa chitarra del Cinquecento alcuni stornelli popolari toscani, enfatizzando di brutto.

E la portai al ristorante
Ed eravamo in tanti
Si scaccolava con i guanti
La mi fece scomparì
E la portai a teatro
La misi nel loggione

Mi mollò un scureggione
La mi fece scomparì

Chuse le parentesi possiamo tornare all'interno del ristorante dove, come d'accordo col proprietario, è stato montato il set. La scena in questione viene girata senza intoppi e, mentre si procede allo smontaggio, pressati senza sosta dal proprietario che descrive la sua specialità neanche fosse la più mirabolante opera gastronomica della storia, Ugo e io ci impegniamo – per sfinimento e per curiosità – sul fronte tagliatelle al ragù di piccione. Dopo aver gustato il famigerato ragù, peraltro valido, il padrone di casa, vecchio amico e compagno di baldorie, con fare burbero ma deciso manifesta l'intenzione di offrirci il pranzo. Chiediamo ugualmente il conto. "Ma Diego, figurati, ci mancherebbe altro… cosa vuoi che sia… per due piatti di pasta e mezza bottiglia di rosso… È un piacere, un onore, e in aggiunta mi hai portato il cinema in casa". Oltretutto il disturbo era pagato.
Il re del piccione pare un lord britannico. Baci e abbracci e ciao. Partiamo in auto ma poco dopo mi accorgo di aver dimenticato il telefono nel ristorante e così rientriamo alla base. Proprio nel momento in cui il generosissimo patron sta intrattenendo il nostro direttore di produzione che si appresta a saldare la cifra pattuita per l'affitto della location: "… e poi ci sarebbero le due tagliatelle di Abatantuono e mezzo litro di vino". Che figura di merda.
Mi vergogno per lui, faccio finta di niente ed esco. Di fianco alla nostra auto c'è Ugo che mi aspetta. "Certo che c'è in giro della gente", commento con il mio amico raccontando la scena appena osservata. "Ma dai, lascia stare, porta pazienza, i problemi nella vita sono altri", risponde lui. Mentre un piccione, parente di quello che era nel ragù, per rappresaglia caga proprio sulla sua spalla.

Il direttore della fotografia Chicco Masiero e lo scenografo Paolo Sansoni al mio fianco. Di fronte a noi la macchina da presa.

Sul set con il vino del mio amico Stefano Moccagatta. Sulla destra l'inconfondibile bottiglia del Villa Sparina.

Festa con buffet alla fine di una giornata di lavoro. Da sinistra Franz, Ale, Karin Proia, io, Maria Jesus Pierabella, Ricky Memphi
Rosalia Porcaro. In primo piano Armando Trivellini con tromba.

Con Franz, eccezionalmente senza Ale.

Ecco qui la mia compagna di tante avventure. Peccato che non si veda perché fuori dall'inquadratura, appena dopo la mia moto.

A tavola con Diego...
Tagliatelle al ragù di piccione senza piccione

Ingredienti
Tagliatelle
200 g di carne di manzo
200 g di salsiccia
2 carote
1 gamba di sedano
1 cipolla
4 cucchiai di passata di pomodoro
peperoncino
2 foglie di alloro
parmigiano grattugiato
olio

Preparazione
Certo, con il piccione il gusto è più particolare, ma per protesta (vedi episodio del capitolo) vi diamo la ricetta senza, magari viene bene lo stesso.
Preparate il sugo tritando la cipolla, il sedano e le carote, mettete la verdura a rosolare in un tegame con abbondante olio.
Dopo qualche minuto aggiungete la passata di pomodoro, il prezzemolo e un pezzetto di peperoncino. Fate cuocere per 5 minuti aggiungendo mezzo bicchiere di acqua, poi unite la carne e la salsiccia tagliate a pezzetti, l'alloro e lasciate cuocere per 30 minuti.
Fate cuocere le tagliatelle per circa 5-6 minuti, scolatele al dente e ripassatele nella pentola con il sugo a fuoco alto. Spolverata abbondante di parmigiano ed è pronto.
Se proprio non volete seguire il nostro consiglio, fate tutto uguale ma con il piccione al posto della carne di manzo e della salsiccia, e avrete il vero ragù di piccione. In questo caso, dopo aver lavato, spellato e disossato il piccione, dovete lasciarlo a bagno in acqua e aceto per circa mezz'ora prima di cucinarlo. Pare che in questo modo diventi più buono. Chissà, mai provato.

Cappa e spada in salsa Rosa

Araldo non è il titolo di un film ma il nome di un cinema. Anzi, del cinema di via Lorenteggio, a Milano. Ci passavo davanti con mio nonno Paolo, seduto sulla canna della sua bici nera. Una bici da imbianchino. La scala che spunta come l'asta di una bandiera, il secchio con le pennellesse attaccato dietro.

Mio nonno di solito raggiungeva il posto di lavoro con in testa il suo bellissimo cappello di carta, fatto con il "Corriere" dell'altroieri. Quando non lavorava, andava in giro con me. In bici oppure a piedi. In alternativa scendevamo in cantina dove bisognava imbottigliare il vino, ciuccia qui, ciuccia là. Ciucciavo io perché lui non poteva più bere, ciucciavo sia per l'imbottigliamento, sia per mettere a livello il vino nelle bottiglie, alle quali veniva poi messo il tappo. Il vino lo faceva arrivare dalla Puglia e dal Piemonte, lo tagliava e otteneva una barbera strepitosa che "busciava", frizzante. Tutti a dire guarda come va d'accordo Diego col nonno, senti come ridono… per forza, ero ciucco fisso, a furia di filtrare. "Beff no che te restet piscinin", non bere che resti piccolino, dicevano i miei. Infatti, basta guardarmi adesso per dare un peso al detto.

Superato l'*Araldo*, il nonno continuava a pedalare verso il Dazio, che era una specie di dogana ma anche l'ultimo segno della città. Adesso è tutto cambiato, ovviamente, i confini urbani non si riconoscono, c'è una distesa di case, palazzi, edifici vari che pare infinita e faccio fatica addirittura a rintracciare i nostri vecchi punti di orientamento, sprofondati come sono in un'urbanizzazione colossale e inevitabile. "Là dove c'era l'erba, adesso c'è una città", canzone piena di apostrofi cantata dall'Adriano, con l'apostrofo. Allora, se guardavo avanti non vedevo più nulla, salvo prati e sentieri, un orizzonte fatto di campagna. Unica eccezione, l'osteria dove eravamo regolarmente diretti. Un bel posto, con il pergolato, con l'uva americana che pendeva dall'alto, con i tavoli di legno per giocare a carte, per parlare male dei preti che possedevano una quantità di terreni lì attorno. "Ma dimmi te se il Vaticano deve avere dei possedimenti qui. È come se San Marino fosse proprietario di Porta Romana". E non c'erano ancora l'Ici e l'Imu, sempre roba con l'apostrofo.

Tutti comunisti, all'osteria. Comunisti e pescatori alla Cava, che stava lì vicino, una distesa d'acqua grande per me come l'oceano atlantico. Tutti puntavano a prendere un luccio, pesce mitico che nessuno aveva mai visto, mai abboccato neanche per disperazione. Forse non è mai esistito. Quindi tutti dovevano accontentarsi di prendere qualche gobbo, un pesce anoressico, in pratica una lisca ricoperta di pelle. Immangiabile. Qualcuno, di bocca buona, ci faceva la zuppa con il gobbo. A pensarci mi veniva in mente Charlot che faceva la zuppa con lo scarpone.

In compenso, all'osteria saltava fuori un *brunch* che se lo sognano anche in Alabama ancora adesso, anche nel Wyoming. Vale a dire uova sode su apposito porta uova sode, sale a parte, nervetti con cipolla cruda, zucchine dell'orto dietro l'osteria, belle unte, e soprattutto tartina con l'acciuga, burro a parte. Portata che andrà evolvendosi in un abisso di perfezione sino ad approdare alla pirofila con

le acciughe da latta, sotto sale, lavate, sfilettate, messe giù a strati, uno di acciughe, appunto, uno di cipolla tagliata finissima, uno di acciughe, uno di cipolla, e via così, cinque strati da lasciar lì a marinare il più a lungo possibile, annegati nell'olio d'oliva e coperti con uno strato di limone, tagliato finissimo anche lui. Tutto questo in teoria, visto che, appena pronta la pirofila, prova te a resistere. Non a caso la mia mamma, Rosa, ne preparava due di pirofile. La prima da consegnare alla platea immediatamente, la seconda da nascondere mentre gli altri sgagnavano come disperati.
Il segreto stava tutto nell'acciuga. Reperita da mio padre Matteo, soprannominato non a caso "l'Anciuatt" (mangiatore di acciughe) al mercato di via Osoppo. Piatto da abbinare, possibilmente, a una partita di "scopa dubito" per poi passare a un riso col prezzemolo, minestra povera, milanesissima e quasi scomparsa, oppure, per star larghi, a un bel risotto con i funghi, il piatto preferito del Bistecca, personaggio straordinario, battutista strepitoso, grande amico di tutti noi, deceduto causa funghi velenosi nel risotto.
"Ghe un bel cappa e spada" diceva mia mamma, intendendo un bel film d'avventura, ambientato nell'epoca del duello a base di cappa o pastrano e spada, intesa come fioretto, sciabola e affini. Eravamo belli e pronti per l'*Araldo*. Noi due. Perché mio padre, dopo essersi profumato, dopo aver regolato i baffi, dopo essersi messo a posto, andava al bar a giocare a boccette. O, meglio, diceva di andare al bar a giocare a boccette. "Ma hai bisogno di profumarti per giocare a boccette?" gli domandava la mamma, in dialetto milanese. Lui rideva e usciva. Era simpatico e bello il mio papà. Quando faceva così, un po' il pirlone, somigliava al personaggio di Franco Fabrizi nei *Vitelloni*.
Passiamo davanti al bar per andare al cinema e la mamma lo fila che telefona. Telefono a gettoni, s'intende. "A chi stavi telefonando?" "A mia mamma", dice lui, preso in castagna. Mia nonna, penso io, rassicurato. Al che, la mia di mamma chiede un gettone e chiama la mamma di mio papà, sempre mia nonna, penso io un po' meno rassicurato. La quale dichiara di non avere notizie del figlio, cioè di mio papà, da "quater dì", quattro giorni. La nonna Maria era trilingue: italiano, milanese, pugliese. "Te set un scemo" dice la mamma a papà. Lui ride. Io, spiazzato, pure. La mamma e io andiamo a vedere il "cappa e spada", lui altrove, come se niente fosse.
"Cappa e spada". *Ercole*, *Il colosso di Rodi*, *Spartacus contro il Vampiro*, *Sansone contro Dalidà*, *Maciste contro il Partito comunista*… film che alla mia mamma non piacevano ma alla fine le piacevano lo stesso perché piacevano a me. Poi venne il tempo in cui la mamma andò a lavorare ogni sera al *Derby*. Così al cinema ci andavo con i miei amici, Beppe Gugliandolo, il Tedo, la Sonia, la Dodi, Paperone e la Paperina, Antonio Gaudioso, Ugo Conti e Piero Monti, Vito quello delle casette Roberto Fraioli che ogni tanto si alzava in mezzo alla sala e urlava: "Pieni di merdaaaa!" Così giusto per fare intermezzo durante i film con Gianni Morandi e Laura Efrikian, bella e fresca.
Sono ricordi di un'epoca che conservo con dolcezza, quando il cinema lo vedevo e basta… Anche perché, allora, al cinema si andava tutti i giorni. Le immagini saltano fuori dall'aria, dai piatti, dagli odori mentre siamo di nuovo riuniti alla fine di un altro capitolo, che è poi l'ultimo di questo libro fatto di capitoli composti dai ricordi. Abbiamo recuperato le acciughe. Non capisco dove siamo, se a casa mia al Giambellino, nella casa di Morciano, a Lucca, in campagna oppure in una bocciofila a Milano. È un festival della primavera, con un tepore che vira verso il caldo. È pieno di gente. Ci sono i miei figli, Marta, Matteo e Marco, mia moglie Giulia, compagne e compagni di vita, le persone più care. Maurizio Totti mi ha cambiato il destino e, per qualche verso, mi ha salvato. Lavoriamo insieme da un'eternità, è come un consigliere saggio per me, il fratello che non ho mai avuto. Con lui e con Gabriele Salvatores abbiamo fondato una società che negli anni si è sviluppata,

ha prodotto film e spettacoli, una quantità di bellissime iniziative. Con Salvatores ho percorso i chilometri più rilevanti della mia carriera cinematografica e anche della mia vita privata. Rita, mamma della mia prima figlia, Marta, è diventata la sua compagna e tutti noi formiamo da tempo una grande famiglia allargata, come si dice oggi, sorretta da una rete di affetti straordinaria, abbinata a un indispensabile, preziosissimo senso dell'umorismo che ci permette di superare ogni differenza di carattere, modi di stare al mondo diversi. C'è un aneddoto che pare un manifesto esauriente, raccontato proprio da Gabriele. Viveva già da qualche tempo con Rita e stava viaggiando in automobile con Marta che, ancora bambina, abitava con loro. Marta, rivolgendosi a Gabriele, chiese: "Cosa vuol dire frocio?"

Pacata e conciliante risposta di Gabriele, con pausa opportuna: "È una parola sbagliata per definire un uomo che non è attratto dalle donne ma che può essere molto amico di una donna e volerle bene. Il termine esatto sarebbe gay".

Pausa.

Nuova domanda di Marta: "Ma a te piace la mamma?"

Gabriele: "Certo che mi piace".

Marta: "E allora perché papà dice che sei frocio?"

Sorride Gabriele mentre ricorda e racconta. Sorride Marta che adesso è una giovane donna solida e serena, viene da ridere anche a me pensando a una sorta di goliardia che non ha mai smesso di accompagnarmi e che mi permette di divertirmi custodendo le mie amicizie, i miei amori, la fortuna di guardare il mondo, se possibile, con un sorriso.

Ecco, eccoci qui. C'è un tramonto che muove l'anima, il giardino, il portico sono popolati dagli amici di sempre. Li vedo, li osservo e non so se piangere o ridere.

Su quel divano, a sinistra, Enzo Jannacci e Massimo Troisi parlano di Duke Ellington, del capitone a Natale e della diatriba tra albero di Natale e presepe. Nessuno dei due capisce cosa sta dicendo l'altro ma sembra che si intendano perfettamente. Di fronte a loro il mio amico "il Biofa" sta spiegando a Umberto Eco le problematiche dell'azienda di trasporti dove lavora. Dice: "Se va avanti così ci fanno scaricare il furgone in seconda fila e rischio la multa che è il triplo esatto di quello che guadagno". Umberto Eco lo guarda con la faccia di chi ha ben altri problemi e risponde: "La stessa cosa era successa anche a Moravia mentre scaricava la spesa davanti a casa sua durante le leggi razziali". Di fianco a loro c'è Nando Orfei che dice: "E allora cosa dovrei dire io quando devo parcheggiare il circo".

Poco distanti, Pupi Avati, il Bistecca, Paolo Rossi e Carlo Mazzacurati giocano a scopa e si incazzano a turno. Beppe Viola li ha appena mollati per aprire una discussione eterna con Alberto Sironi: "Meglio Rivera o Mazzola?" Il Bistecca si gira e dice: "Eh, ma giocavano in ruoli diversi". Paolo Rossi, che è interista anche lui, mette il becco, Pupi Avati e Mazzacurati, che del calcio se ne fregano, ne approfittano, fanno scopa e vincono la partita. Meglio Rivera, va là. Anche Sironi si lascia convincere.

Al pianoforte c'è Umberto Bindi. Suona da un bel po' anche se non lo caga nessuno. Bindi tenta il tutto per tutto riproponendo *Il nostro concerto*, Jerry Calà si avvicina e dice: "Bello 'sto pezzo. È nuovo? Mi sa che lo metto in repertorio per le mie serate".

Mentre Ricky Tognazzi e Simona Izzo, entrambi con cappelli di feltro calati sugli occhi, discutono animatamente una battuta del prossimo film, in giardino si gioca a bocce. Iscritti al torneo, in ordine alfabetico: Comencini Luigi, Oldoini Enrico, Valdi Walter e Veronesi Giovanni. Al segnapunti

Giorgio Porcaro.
C'è Rino Petrosino che scatta foto a tutti, rapido ed efficace, click, click, click… C'è Daniele Soragni, giornalista mitico nel suo quartiere, che va in giro a fare domande in continuazione, vigliacco se c'è uno che gli risponde. Mario Monicelli lo guarda e domanda: "Ma chi è quello lì?" Enrico Beruschi risponde: "Dice di essere un giornalista". Monicelli fa finta di non capire. Fabrizio Corallo, giornalista di fama condominiale, tenta di riscrivere la *Divina Commedia*. "Perché?" domanda Claudio Bisio. "Per renderla più comprensibile… più commerciale", risponde il Corallo. Bisio: "Ma perché ti ostini a fare il giornalista quando sei un comico naturale?" Il mio amico Nello, grande fisioterapista (è alto uno e novantasei), sta cercando di rimettere in sesto Capannelle.
Gianfranco Funari, già seduto a tavola, spiega lo spread a Ettore Scola, anche se a Ettore Scola dello spread non importa una mazza. È molto bene educato e fa finta di essere coinvolto ma con la coda dell'occhio tiene d'occhio Monicelli che continua a far finta di non capire.
Fuori c'è Daniele Luchetti che cerca la chiave per chiudere la bici.
Seduti sul prato, Davide Ferrario e Alessandro Genovesi analizzano l'ultimo film di Salvatores anche se non l'hanno visto. Alberto Sordi e Francesco Patierno stanno guardando alla Tv *Il Gaucho* di Dino Risi, con il grande Vittorio Gassman.
Felice Andreasi, stanco di non essere capito, parla da solo davanti a un biancospino con in mano un bicchiere di bianco; Giorgio Faletti è andato nell'orto a far finta di raccogliere la lattuga e di nascosto scrive tutto quello che Monicelli fa finta di non capire. Massimo Boldi e Christian De Sica nel gazebo, stanno giocando a freccette con De Laurentiis. Vince chi lo prende. Si sparge la voce e vogliono giocare tutti.
Carlo Vanzina, Enrico Vanzina e Marco Risi stanno guardando *Cucine da incubo* in Tv; Nini Salerno e Umberto Smaila mettono giù la tavola; Mauro Di Francesco sgamba sotto il tavolo; Jerry Calà, che nel frattempo ha mollato Bindi, si occupa di aprire e bere una bottiglia di rosso. Maurizio Totti muove il cavallo sulla scacchiera mentre, di fronte a lui, Robert Kubica tenta di convincerlo a fare un giro in macchina in attesa degli antipasti.
Ai salumi c'è Leone Pompucci ma il prosciutto gli scivola dalle mani e tocca a Giuseppe Bertolucci tenerlo fermo per riuscire ad affettarlo. Giuliano Ferrara si prova una mia giacca che gli va larga di spalle e strettissima in vita. Lo guardo e sono felice. De Andrè, Dario Fo, Luigi Tenco, Gino Paoli e Paolo Conte cantano *Ho visto un re*, nel senso del tresette.
Stefano Moccagatta, che ha portato quattro tiri del suo vino Villa Sparina, suda come un disgraziato. Siamo solo all'aperitivo e il vino già scarseggia. Non se ne sono ancora accorti Vittorio Gassman e Franco Oppini perché stanno giocando alla PlayStation e del resto se ne fregano. Antonio Catania e Dino Abbrescia chiedono delucidazioni a Umberto Smaila sul percorso alimentare da seguire per mantenere quel color nero seppia dei capelli.
Renzo Arbore e Paolo Villaggio guardano la scena nel suo complesso e fanno notare che di figa non se ne parla. Poi si accorgono che nel parcheggio Alessandro Vivarelli è attorniato da una masnada di donne e sta tenendo banco.
Mia madre e mio padre mettono dentro la testa in cucina dove io e Giorgio stiamo cucinando da sei ore anche se non sappiamo dove ci troviamo, cosa stiamo facendo e perché scrivere un libro se non esiste il motivo. Mia mamma dice: "In semper quei che se fann 'el cù". Sono sempre quelli che lavorano. Mio padre dice: "Gout d'oli fann' i macc", le gocce d'olio fanno le macchie. Sembra Gary Cooper in *Mezzogiorno di fuoco*. Bellissimo. Il sole sta per tramontare, i bimbi corrono a giocare,

visi che sorridono e io son qui tra le mie lacrime così.
Fine.

Una scena emblematica. Come si vede certe passioni nascono nell'infanzia.

Con la mia mamma al tramonto. Sullo sfondo i tratti inconfondibili di Los Angeles o di Quarto Oggiaro, dipende dai riflessi della luce.

Pomeriggio di una domenica con mio padre Matteo.

In braccio alla mia mamma Rosa, davanti al portone di casa, via degli Oleandri 5/7, quartiere Giambellino, Milano. In primo piano la Fia
1100 acquistata da mio papà in sostituzione di una Seicento.

Filmografia

Cinema

Liberi, armati e pericolosi, 1976, regia di Romolo Guerrieri
Saxophone, 1978, regia di Renato Pozzetto
Prestami mia moglie, 1980, regia di Giuliano Carmineo
Una vacanza bestiale, 1980, regia di Carlo Vanzina
Fico d'India, 1980, regia di Steno
Arrivano i gatti, 1980, regia di Carlo Vanzina
Il pap'occhio, 1980, regia di Renzo Arbore
Fantozzi contro tutti, 1980, regia di Paolo Villaggio e Neri Parenti
Il tango della gelosia, 1981, regia di Steno
I fichissimi, 1981, regia di Carlo Vanzina
I Carabbinieri, 1981, regia di Francesco Massaro
Arrivano i miei, 1982, regia di Nini Salerno
Attila, Flagello Di Dio, 1982, regia di Castellano e Pipolo
Grand Hotel Excelsior, 1982, regia di Castellano e Pipolo
Scusa se è poco, 1982, regia di Marco Vicario
Eccezzziunale veramente, 1982, regia di Carlo Vanzina
Viuuulentemente mia, 1982, regia di Carlo Vanzina
Sballato, gasato, completamente fuso, 1982, regia di Steno
Il Ras del quartiere, 1983, regia di Carlo Vanzina
Regalo di Natale, 1986, regia di Pupi Avati
Kamikazen ultima notte a Milano, 1987, regia di Gabriele Salvatores
Strana la vita, 1987, regia di Giuseppe Bertolucci
Ultimo minuto, 1987, regia di Pupi Avati
Un ragazzo di Calabria, 1987, regia di Luigi Comencini
I cammelli, 1988, regia di Giuseppe Bertolucci
Marrakech Express, 1989, regia di Gabriele Salvatores
Vacanze di Natale '90, 1990, regia di Enrico Oldoini
Turné, 1990, regia di Gabriele Salvatores
Mediterraneo, 1991, regia di Gabriele Salvatores
Puerto Escondido, 1992, regia di Gabriele Salvatores
Nel continente nero, 1992, regia di Marco Risi
Per amore, solo per amore, 1993, regia di Giovanni Veronesi
Arriva la bufera, 1993, regia di Daniele Luchetti

Il toro, 1994, regia di Carlo Mazzacurati
Viva San Isidro!, 1995, regia di Alessandro Cappelletti
Camerieri, 1995, regia di Leone Pompucci
Il barbiere di Rio, 1996, regia di Giovanni Veronesi
Il testimone dello sposo, 1997, regia di Pupi Avati
Camere da letto, 1997, regia di Simona Izzo
Nirvana, 1997, regia di Gabriele Salvatores
Figli di Annibale, 1998, regia di Davide Ferrario
Paparazzi, 1998, regia di Neri Parenti
Matrimoni, 1998, regia di Cristina Comencini
Tifosi, 1999, regia di Neri Parenti
Metronotte, 2000, regia di Francesco Calogero
Mari del Sud, 2001, regia di Marcello Cesena
Amnesia, 2001, regia di Gabriele Salvatores
Concorrenza sleale, 2001, regia di Ettore Scola
Io non ho paura, 2003, regia di Gabriele Salvatores
La rivincita di Natale, 2004, regia di Pupi Avati
La cena per farli conoscere, 2006, regia di Pupi Avati
Eccezzziunale veramente (capitolo secondo... me), 2006, regia di Carlo Vanzina
2061: un anno eccezionale, 2007, regia di Carlo Vanzina
L'abbuffata, 2007, regia di Mimmo Calopresti
Gli amici del bar Margherita, 2009, regia di Pupi Avati
I mostri oggi, 2009, regia di Enrico Oldoini
Happy Family, 2010, regia di Gabriele Salvatores
Ti stimo fratello, 2011, regia di Paolo Uzzi e Giovanni Vernia
Cose dell'altro mondo, 2011, regia di Francesco Patierno
Buona giornata, 2012, regia di Carlo Vanzina
Il peggior Natale della mia vita, 2012, regia di Alessandro Genovesi
La gente che sta bene, 2013, regia di Francesco Patierno

Televisione
Poco a poco, 1980, regia di Alberto Sironi
Saltimbanchi si muore (Rai 3), 1981
Due di tutto, 1982 (Rai 2), regia di Enzo Trapani
Diego al 100% (Odeon TV), 1985
Il segreto del Sahara, 1987, regia di Alberto Negrin
Il commissario Corso, 1987-92, regia di Alberto Sironi e Gianni Lepre
La moglie ingenua e il marito malato, 1989, regia di Mario Monicelli
Il giudice Mastrangelo, (Canale 5), 2005-2006, regia di Enrico Oldoini
Il giudice Mastrangelo 2 (Canale 5), 2007, regia di Enrico Oldoini
All Stars (Italia 1), 2010, regia di Massimo Martelli
Area Paradiso (Canale 5), 2012, regia di Diego Abatantuono e Armando Trivellini
L'assalto, 2013 (Rai 1), regia di Ricky Tognazzi

Elenco delle ricette

Carciofi alla giudia
Cous cous alle verdure
Crostata del diavolo
Fave e cicoria
Moussaka di pesce
Passatelli in brodo
Pasta alla gricia
Pruppetti alla mammolese
Riso alla pilota
Risotto alla milanese con ossobuchi
Salvia fritta
Spaghetti cacio e pepe
Tagliatelle al ragù di piccione senza piccione
Tajine di carne e prugne
Tubetti di cernia
Zabaione caldo
Zighinì

Indice

Mens sana in corpore obeso

Nel Triangolo della Mutanda
Il barbiere di Rio, 1996

Bolliti a Milano
Poco a poco, 1980
Il commissario Corso, 1991

Le scarpe di Volonté
Un ragazzo di Calabria, 1987

Il cavallo dei pantaloni di Zorro
Il segreto del Sahara, 1987

Un giallo della Madonna
Per amore, solo per amore, 1993

Villaggio in vasca di cozze
Fantozzi contro tutti, 1980
Camerieri, 1995

Misturone grande libidine
Marrakech Express, 1989

Una pernacchia per Scorsese
Il pap'occhio, 1980

Il fegato di Ernesto
Nel continente nero, 1992

L'enigma della festa
Mediterraneo, 1991

Sussurri e riso
La cena per farli conoscere, 2006

Tognazzi e il tacchino dei Maya
Scusa se è poco, 1982

Un siluro del GrappaGB
Il toro, 1994

Pane cicoria e Depardieu
Concorrenza sleale, 2000

Peperoncino magico
L'abbuffata, 2007

Pane, olive e fantasia
Il giudice Mastrangelo, 2005-2007

Ragù di piccione
Area Paradiso, 2012

Cappa e spada in salsa Rosa

Filmografia
Elenco delle ricette

Questo ebook contiene materiale protetto da copyright e non può essere copiato, riprodotto, trasferito, distribuito, noleggiato, licenziato o trasmesso in pubblico, o utilizzato in alcun altro modo ad eccezione di quanto è stato specificamente autorizzato dall'editore, ai termini e alle condizioni alle quali è stato acquistato o da quanto esplicitamente previsto dalla legge applicabile. Qualsiasi distribuzione o fruizione non autorizzata di questo testo così come l'alterazione delle informazioni elettroniche sul regime dei diritti costituisce una violazione dei diritti dell'editore e dell'autore e sarà sanzionata civilmente e penalmente secondo quanto previsto dalla Legge 633/1941 e successive modifiche.

Questo ebook non potrà in alcun modo essere oggetto di scambio, commercio, prestito, rivendita, acquisto rateale o altrimenti diffuso senza il preventivo consenso scritto dell'editore. In caso di consenso, tale ebook non potrà avere alcuna forma diversa da quella in cui l'opera è stata pubblicata e le condizioni incluse alla presente dovranno essere imposte anche al fruitore successivo.

www.librimondadori.it

ebook ISBN 978885105029

© 2013 Mondadori Electa S.p.A., Milano
Mondadori Libri Illustrati
Tutti i diritti riservati

Copertina
Art Director Dario Tagliabue
Foto di copertina: © Gianmarco Chieregato/Photomovie

Referenze fotografiche
Tutte le immagini del volume sono state fornite gentilmente dall'autore che ne ha autorizzato la pubblicazione.